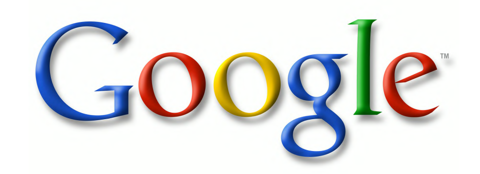
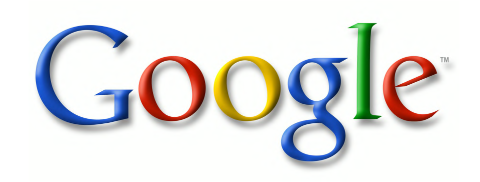






GUIDE

DE L'AMATEUR

DE CHAMPIGNONS.

Se trouve aussi

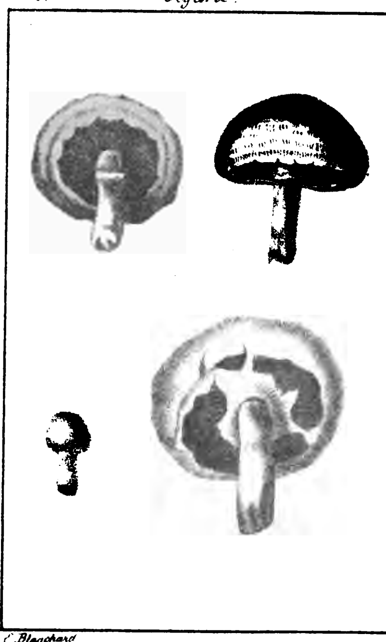
A PARIS,

Chez BAILLIÈRE, rue de l'École de Médecine, n° 14;
PONTHIEU et Cie., Palais-Royal, galeries de Bois.

A LONDRES,

Chez MARTIN BOSSANGE ET COMPAGNIE,
14 *Great Marlborough street.*

Pl. 8. Agaric.



C. Blanchard

Champignon cultivé

GUIDE

DE L'AMATEUR

DE CHAMPIGNONS,

OU

PRÉCIS DE L'HISTOIRE

DES CHAMPIGNONS ALIMENTAIRES,

VÉNÉNEUX, ET EMPLOYÉS DANS LES ARTS,

QUI CROISSENT SUR LE SOL DE LA FRANCE;

CONTENANT la description des caractères particuliers à chacune de ces plantes : des généralités sur leur emploi dans les arts ; sur la préparation culinaire des espèces alimentaires ; sur les moyens de distinguer ces espèces des espèces vénéneuses ; sur les moyens de remédier aux accidens que produisent ces dernières, etc.

Avec 11 Planches.

PAR F. S. CORDIER,

DOCTEUR EN MÉDECINE.

PARIS.

GALERIE DE BOSSANGE PÈRE,
Rue de Richelieu, n° 60;

ET CHEZ L'AUTEUR, RUE NEUVE-S.-MÉDÉRIC, N° 20.

1826.

INTRODUCTION.

Les champignons offrant à l'homme des substances utiles aux arts, des médicamens énergiques, des poisons violens et un aliment des plus agréables et des plus sains, il lui est important de connaître ces végétaux. A ne les considérer que sous le rapport alimentaire, il lui serait encore fort utile de les connaître, puisqu'ils peuvent lui offrir une ressource au besoin. En effet, nous savons qu'en Russie, en Pologne et en Toscane ils sont un aliment de première nécessité pour les pauvres, auxquels ils tiennent, en quelque façon, lieu de pain, pendant un certain temps de l'année. La nature, il est vrai, les a

semés avec une sorte de profusino dans ces contrées. On dit qu'à Florence on en porte aux marchés jusqu'à trois cents espèces comestibles distinctes.

En France, où le nombre de ces espèces est moins considérable, il s'en fait cependant une assez grande consommation, surtout dans les provinces riches en bois, telles que les Vosges, l'Alsace, la Lorraine, la Bourgogne et le Dauphiné; et cette consommation serait plus grande encore si l'usage inconsidéré des champignons n'exposait à des méprises toujours redoutables, et d'autant plus faciles, que l'on manque généralement de guide certain pour apprendre à distinguer les espèces vénéneuses des espèces alimentaires; non pas pourtant que nous manquions d'ouvrages

sur les champignons : nous en avons, et même de fort estimés ; mais ces ouvrages, soit par l'élévation de leur prix, soit par leur rareté, sont, pour les gens du monde, comme s'ils n'existaient pas : d'ailleurs ils ne traitent pas d'une manière spéciale des espèces qui intéressent le plus particulièrement l'homme. Le seul que nous ayons dans ce genre est le *Traité sur les Champignons comestibles*, du célèbre M. Persoon, ouvrage fort savant dont j'ai beaucoup profité, mais qui malheureusement n'est pas à la portée d'un grand nombre de lecteurs, et qui ne peut guère être utile qu'aux personnes initiées à la botanique.

C'est le livre qui manque aux personnes étrangères à cette science que je me suis proposé de leur don-

ner, en publiant ce petit ouvrage.

Un mot sur sa disposition.

La première partie contient des généralités sur l'organisation des champignons, sur leur mode de reproduction, leur composition chimique et leur emploi dans les arts; sur les moyens de distinguer les espèces vénéneuses des espèces alimentaires; sur la culture, la récolte et la conservation de ces dernières; sur la manière d'agir des champignons vénéneux, sur les moyens de leur enlever le principe délétère, et de remédier aux accidens qu'ils déterminent. Elle contient en outre de nombreuses recettes pour la préparation des espèces alimentaires.

Dans la deuxième sont décrits les champignons comestibles, vénéneux, ou employés dans les arts. Aux des-

criptions détaillées, j'ai joint le plus souvent la synonymie des espèces et la citation des meilleures figures qui en ont été données, afin qu'on puisse les consulter au besoin. Ces mêmes descriptions sont précédées d'un tableau analytique qui indique les caractères génériques de ces plantes; et pour que les personnes, même les plus étrangères aux sciences, puissent saisir de suite ces caractères, j'y ai joint le dessin d'un espèce ou deux de chaque genre.

Sans doute le nombre des champignons comestibles et vénéneux de la France est beaucoup plus considérable que celui des espèces que je signale; mais j'avertis que je n'ai voulu parler que des champignons dont les propriétés paraissent bien constatées. Tous ces végétaux, au

reste, n'ont pas encore été décrits; il est même probable qu'il en existe, d'un usage fort répandu, qui sont entièrement inconnus aux botanistes: ce serait aux gens du monde à les leur révéler.

Pour moi, je croirai avoir atteint le but que je me suis proposé, si je parviens à propager le goût d'une partie de la botanique toujours trop négligée, et à rendre moins fréquentes les méprises dans la récolte et l'usage des champignons, et par conséquent les empoisonnemens moins fréquens.

PRÉCIS

DE L'HISTOIRE

DES CHAMPIGNONS

ALIMENTAIRES, VÉNÉNEUX,

ET EMPLOYÉS DANS LES ARTS,

QUI CROISSENT SUR LE SOL DE LA FRANCE.

CHAPITRE PREMIER.

De l'organisation des champignons.

Les champignons (*fungi*) sont des plantes terrestres, ou parasites, d'une consistance gélatineuse, charnue, fongueuse, ou subéreuse, qui portent sur l'une de leurs faces des corpuscules infiniment petits, que l'on regarde comme les organes reproducteurs.

Ces végétaux, qui tiennent peut-être le dernier rang dans l'échelle des êtres organiques, se font cependant remarquer, par la multiplicité de leurs formes,

la variété de leurs couleurs, et quelquefois par leur beauté et l'élégance de leur port.

Ils n'ont jamais ni feuilles, ni fleurs, ni appendices foliacés; ils n'ont point d'organes sexuels : du moins jusqu'à présent on ne leur en a point découvert avec certitude. Ils naissent sans cotylédons : ils appartiennent donc à la classe des *cryptogames* de Linné; à celle des *acotylédones* de Jussieu.

Les champignons, quoique très simples dans leur structure ou leur composition générale, présentent néanmoins un appareil d'organes plus ou moins compliqué. Les plus complexes réunissent tout à la fois ce que les botanistes appellent la *racine*, le *volva*, le *pédicule*, le *collet*, le *chapeau*, la *membrane sporulifère*, et les *sporules*.

Voyons d'abord ce que sont ces différentes parties.

On donne le nom de *racine* aux fibriles ou filets blanchâtres, déliés, au moyen desquels les champignons tiennent à la terre ou aux corps sur lesquels

ils végètent. Ces fibriles, fort différentes par leur nature de ce que l'on appelle racines dans les végétaux d'un ordre plus élevé, paraissent néanmoins servir au même usage que celles-ci, c'est-à-dire, à l'absorption d'une partie de l'humidité et des sucs qui doivent servir à la nutrition de la plante. Toutes les espèces cependant n'en sont pas pourvues : il en est de parasites qui adhèrent aux corps sur lesquels elles croissent, par une sorte d'agglutination, sans qu'il y ait apparence de radicules.

Le *volva*, la *volve*, ou la *bourse*, est une membrane de couleur blanche, qui, partant de la base du pédicule, enveloppe entièrement le champignon dans sa jeunesse; celui-ci la déchire en se développant, et la laisse, à la partie inférieure du pédicule, *complète* ou *incomplète*; complète, lorsqu'il n'en emporte rien; incomplète, lorsqu'il en entraîne avec lui des débris qui restent adhérens au chapeau, sous la forme de taches blanches ou de pustules.

Un grand nombre de botanistes don-

nent aujourd'hui le nom d'*amanite* aux agarics qui ont un volva.

Le *pédicule*, que l'on appelle aussi *stipe*, *pied*, ou *tige*, est la partie qui supporte le chapeau. Bulbeux ou renflé à sa base, plus souvent cylindrique dans toute sa longueur, le pédicule est creux ou plein, sillonné ou lisse, nu ou couvert d'écailles, charnu ou coriace. Il s'insère tantôt à la partie centrale du chapeau : c'est là le cas le plus fréquent ; et tantôt sur un point excentrique ou tout-à-fait latéral. Lorsqu'il manque, l'espèce est dite *sessile*.

On nomme *collier*, *collet* ou *anneau*, une membrane particulière qui, dans le jeune âge de beaucoup d'agarics et d'un très petit nombre de bolets, s'étend du sommet du pédicule à toute la circonférence du chapeau, duquel elle se sépare pour rester attachée à la partie supérieure du pédicule, où elle forme une sorte de bourrelet annulaire, souvent plissé et rabattu.

Lorsque le collier est mince et filamenteux comme une toile d'araignée, et

que, à l'approche de la maturité de la plante, il se détruit, en ne laissant que quelques filamens suspendus aux bords du chapeau, ou adhérens au pédicule, on l'appelle plus particulièrement *voile*, *cortine*, ou *collet arachnoïde*. Le collier ainsi modifié ne se trouve guère que dans une section d'agarics, que pour cette raison M. Persoon a désignée sous le nom de *cortinaria*.

Le *chapeau*, *chapiteau* ou *piléole*, est la partie la plus élevée et la plus apparente du champignon, celle qui est supportée par le stipe, lorsque celui-ci existe. Il se présente sous les formes les plus variées: tantôt il a celle d'un éteignoir, d'un parasol, d'une coupe, ou même d'un entonnoir, selon l'espèce; tantôt celle d'un cône arrondi, comme dans les morilles; celle d'une mitre, comme dans les helvelles; tantôt celle d'une croute étalée sur le lieu où végète la plante, comme dans plusieurs auriculaires; toutefois, l'hémisphérique est celle qu'il affecte le plus volontiers : il a presque toujours cette forme dans la jeu-

nesse. Ordinairement régulier, dans quelques espèces parasites, il semble qu'il soit coupé en deux par le milieu, ce que l'on appelle *dimidié*.

Les bords de cet organe sont entiers ou divisés; quelquefois, comme dans les agarics qui ont peu de chair, ils sont sillonnés par des stries longitudinales, parallèles aux feuillets.

Dans les espèces coriaces sessiles, dont la durée est de plusieurs années, telles que les bolets-amadouviers, le piléole présente une alternative de saillies et de dépressions circulaires, qui sont le résultat de la formation successive des couches annuelles, et qui peuvent servir à faire connaître l'âge de la plante.

Le chapeau, qui pour l'ordinaire est la partie la plus colorée du champignon, n'a pas toujours une coloration uniforme, surtout à sa face supérieure, où se voient quelquefois des taches, des marbrures, et même des zones ou cercles de différentes nuances. Cette même surface, qui souvent est rendue visqueuse par l'humi-

dité, est glabre ou velue, lisse ou parsemée de squames ou papilles, produites par l'épiderme qui se soulève sous forme d'écailles imbriquées, et qu'il est essentiel de savoir distinguer des squames ou verrues des amanites : celles-ci sont des parcelles de la *bourse*; j'en ai parlé plus haut. À la surface inférieure se trouvent presque constamment les organes fructifères, sous forme de lamelles ou feuillets, de nervures, de pointes, de tubes ou de pores. Si dans quelques espèces des genres helvelle et auriculaire, il semble que ces organes soient placés sur la face supérieure du chapeau, cette disposition n'est qu'apparente ; elle tient à ce que plusieurs lobes de celui-ci se sont réfléchis en haut. Le piléole est gélatineux, fongueux, subéreux ou coriace, selon les espèces. Il se continue avec le stipe, duquel il n'est pas toujours bien distinct.

La partie qui porte les organes reproducteurs a été appelée *membrane sporulifère*, *séminifère*, *gongylifère*, *hyménium et surface placentaire*. C'est

cette membrane, disent les botanistes, qui, lorsque le piléole existe, forme, en se repliant, les tubes ou pores des bolets, les lames rayonnées du centre à la circonférence ou feuillets des agarics, les veines ou replis saillans des mérules, les pointes ou aiguilles dont les hydnes sont hérissés. A sa surface se trouvent les semences de la plante, soit nues, soit renfermées dans des utricules ; l'hyménium dans les clavaires, champignons qui n'ont pas de piléole distinct, paraît occuper toute la superficie de la plante; dans les pézizes, autres champignons qui n'ont pas non plus de chapeau proprement dit, il se trouve à la face supérieure de l'espèce de coupe qu'elles représentent. L'organe fructifère est souvent d'une couleur différente de celle du reste du champignon. Quelle que soit cette couleur, elle devient plus foncée à la maturité des graines.

Les *utricules*, que l'on appelle encore *thèques* ou *ascus*, sont des corps sphéroïdes ou cylindriques, qui s'insèrent perpendiculairement et presque toujours

avec ordre à la surface de la membrane sporulifère. Leur ténuité est telle que, dans le plus grand nombre des cas, ils se dérobent à la vue simple, et leur nombre est si considérable que, dans quelques espèces, il semble à une certaine époque que l'hyménium tout entier soit formé par leur réunion. Celui-ci s'en trouve recouvert comme d'une poussière fine, ressemblant à ce que dans certains fruits on appelle la fleur. Les utricules s'en détachent le plus souvent avec élasticité. Le moyen de voir ces organes dans la plupart des champignons, consiste à placer la surface fructifère sur une glace posée horizontalement. Après quelques heures, lorsqu'on vient à les enlever, on trouve le lieu qu'ils occupaient terni par une matière pulvérulente, entièrement composée d'utricules. Les agarics et les bolets, dont les utricules sont colorées, placés, comme je viens de le dire sur un papier blanc, y laissent un dessin assez exact de leur surface fructifère.

On désigne sous les noms de *sporules*,

spores, *gongyles* et *séminules*, les organes reproducteurs des champignons, ou du moins ceux que l'on regarde comme tels. Ces organes, qui dans le genre tremelle n'ont pas d'enveloppe immédiate, dans presque tous les autres genres sont renfermés dans les utricules dont je viens de parler. Ils s'y trouvent en nombre déterminé, mais variable selon les espèces, et disposés en une ou plusieurs séries longitudinales. Examinés au microscope, on voit que leur intérieur est tantôt plein et homogène, tantôt partagé par des cloisons transversales. Ils sont demi-transparens, le plus souvent sphéroïques, quelquefois oblongs et anguleux. Leur surface est enduite d'une humeur visqueuse, au moyen de laquelle ils se fixent aux corps sur lesquels le vent, la pluie, ou d'autres causes ont pu les jeter. Pour quelques auteurs qui ont écrit sur les plantes cryptogames, les gongyles ne sont pas encore les semences, mais seulement l'enveloppe, le périsperme des véritables semences. Quoi qu'il en soit, ces organes paraissent être la partie es-

sentielle des champignons; on les retrouve dans tous, à l'exception de quelques genres à espèces filamenteuses, tels que les byssus, qui ne sont peut-être pas de véritables *fungus*.

Dans les lycoperdonées, plantes qui forment une classe particulière de champignons, les sporules ne sont pas comme ici renfermées dans des capsules nombreuses; elles sont contenues dans une enveloppe commune, que l'on nomme *peridium*. A la maturité, cette enveloppe s'ouvre à son sommet pour leur livrer passage; celles-ci s'en échappent sous la forme d'une poussière impalpable. Le nombre des sporules dans les lycoperdonées est incalculable, s'il est vrai, comme on le pense généralement, que la poussière des vesse-loups en soit entièrement composée.

Dans les tuberculaires, autres plantes qui forment aussi une classe particulière de champignons, à laquelle appartiennent les truffes, on n'a point encore reconnu, d'une manière bien évidente, les organes reproducteurs. Ces végétaux ne

s'ouvrant pas à la manière des lycoperdonées, et n'émettant pas de semences par certains points de leur superficie, comme font les vrais fungus, on suppose que leurs organes reproducteurs sont confondus avec la substance même de la plante, et qu'ils s'en séparent lors de sa destruction.

CHAPITRE II.

Du mode de reproduction des champignons.

La nature, en procréant les êtres, a tout fait pour la conservation de l'espèce et de l'individu ; mais comme elle n'attache de l'importance à la vie de celui-ci qu'autant qu'il a la faculté génératrice, lorsqu'une fois il a perdu cette faculté, elle ne tarde guère à le laisser périr. Ce que nous voyons pour les insectes, qui presque tous meurent aussitôt après la fécondation et l'émission des œufs, nous le voyons pour les champignons, qui presque tous aussi meurent et se décomposent peu de temps après la maturation et l'émission des gongyles.

Rarement l'existence de ces plantes se prolonge au-delà de quelques jours : leur destruction est même quelquefois nécessaire pour que la dispersion des séminules ait lieu ; tel est le cas des truffes, tel paraît être celui des agarics fimé-

taires et des phallus. Si quelques espèces qui croissent sur les arbres, les bolets amadouviers, par exemple, semblent durer quatorze à quinze ans, il n'en est pas moins vrai qu'elles se renouvellent chaque année; mais comme leur consistance presque ligneuse leur permet d'échapper long-temps à la destruction, le nouveau champignon se développe sur les débris de l'ancien, qui lui sert de support et même en quelque façon de nourriture. Il en est de ces plantes comme de la plupart des polypiers, dont les générations successives établissent leur habitation les unes au-dessus des autres.

La manière dont les champignons se reproduisent est encore un mystère pour nous. On ne leur connaît ni organes mâles ni organes femelles; ils semblent n'être que des réceptacles de poussière séminale. Mais quelle est la nature de cette poussière? est-elle formée de véritables semences analogues à celles des végétaux à fleurs apparentes, comme le pensent quelques naturalistes? est-elle formée de simples gemmes ou bulbes

qui se développeront à la manière des cayeux de certaines plantes, comme le pensent d'autres naturalistes? C'est une question qui n'est pas encore complètement résolue.

Quoi qu'il en soit, lorsque les sporules se trouvent dans certaines localités, et dans des conditions favorables, elles germent, se développent et donnent naissance à des filets capillaires, ou linéamens blanchâtres, qui s'étendent et s'entrecroisent pour former une base filamenteuse, que les jardiniers à cause de sa couleur appellent le *blanc du champignon*, et que les naturalistes appellent *carcyte*. Cette base filamenteuse, dont l'aspect est celui des byssus ou moisissures, s'accroît de jour en jour lorsque les circonstances le permettent, et prend de la consistance; bientôt on voit s'élever, sous forme de tubercule, le petit champignon qui tarde toujours plus ou moins à sortir de terre, mais qui, lorsqu'une fois il s'est montré au dehors, s'élève et s'accroît avec rapidité.

La carcyte ne donne pas toujours nais-

sance à un seul individu ; elle en produit quelquefois un grand nombre successivement. Dans les espèces qui croissent en touffes, elle semble en émettre de toutes parts. Cependant tous les champignons ne tirent pas d'elle leur origine ; il est des espèces parasites, et ce sont les plus petites, qui se montrent, sans que les sporules, à leur premier développement, aient pris l'apparence de filamens blanchâtres.

Le mode de reproduction des truffes est tout autre que celui des champignons proprement dits. Ces plantes souterraines, de forme tuberculeuse, comme leur nom l'indique (*tuber*), sont composées d'une substance marbrée ou veinée, toujours ferme et charnue. C'est dans l'intérieur de cette substance que se trouvent à la maturité les germes ou jeunes tubercules qui représentent les semences, lesquels se dispersent sous terre lorsque la truffe vient à se décomposer.

Les champignons peuvent se développer partout où il y a de l'humus, partout où il y a des substances animales ou vé-

gétales en décomposition. On les rencontre plus particulièrement dans les gazons, les pâturages, les champs cultivés, les bois ombragés, principalement les bois de pins et de sapins, et tous les lieux humides et abrités contre la grande ardeur du soleil. Ils croissent non-seulement à terre, mais aussi sur les arbres morts ou vivans, sur les feuilles, les écorces et les parties ligneuses: chaque espèce cependant a son lieu d'élection; celle qui pousse à terre ne vient pas au sommet des arbres; celle qui croît dans les prairies découvertes ne se trouve point dans la profondeur des forêts. C'est sur les vieux troncs que l'on rencontre généralement les plus volumineuses; mais parasites ou terrestres, ce sont, pour l'ordinaire, les espèces solitaires qui acquièrent les plus grandes dimensions. Il est de ces plantes dont le chapeau n'a guère moins d'un pied d'étendue.

Les champignons se rencontrent, à ce qu'il paraît, dans toutes les contrées du globe, plus abondamment toutefois sous

les zones tempérées et dans les pays humides et boisés que partout ailleurs. Le printemps et l'automne sont les saisons qui en produisent le plus. Parmi ceux qui nous intéressent, au printemps paraissent les morilles, l'agaric solitaire (*ag. solitarius*), l'agaric mousseron (*ag. mousseron*), et le bolet comestible (*bol. edulis*). Les autres espèces se montrent plus particulièrement en automne, ou vers la fin de l'été. La plupart de ces végétaux croissent avec tant de rapidité, que l'on dit en proverbe : *pousser comme un champignon*. Il en est qui, en une nuit, en quelques heures, arrivent à leur parfait développement; les pluies d'orage surtout leur sont favorables; le lendemain d'un jour de pluie où le tonnerre s'est fait entendre, on est tout surpris de voir des champignons entièrement développés, là où la veille on n'aurait pas soupçonné l'existence de leurs germes. Ces plantes viennent les unes solitaires, les autres réunies en petits groupes ou familles, quelquefois même en peuplades dont les individus

sont si nombreux que leurs piléoles se recouvrent réciproquement et sont comme *imbriqués*. Ces derniers naissent, pour l'ordinaire, aux pieds des arbres. Il en est qui, par leur disposition sur le sol, forment des lignes circulaires que le peuple, qui rattache presque toujours des idées superstitieuses à ce qu'il ne peut expliquer, appelle *cercles des sorciers*, *cercles magiques*, sorte de phénomène dont les naturalistes ne nous ont pas encore donné une explication satisfaisante.

C'est dans le sein de la terre que naissent, vivent et meurent les truffes, et quelques autres plantes de la famille des tuberculaires (*les rhizoctonia*). Quelques lycoperdonées, du genre geastrum, naissent et se développent aussi dans le sein de la terre; mais à leur maturité elles en sortent pour venir lancer leurs gongyles à sa surface.

CHAPITRE III.

De la composition chimique des champignons.

Les champignons varient beaucoup dans leur consistance et dans leur contexture apparente ; néanmoins il paraît qu'en dernière analyse ils sont uniquement composés de fibres enlacées les unes dans les autres, qui par leur disposition forment un tissu réticulaire, dont les cellules, tantôt arrondies, tantôt allongées, communiquent avec les agens extérieurs au moyen de pores d'une ténuité extrême, par lesquels se font l'absorption et l'exhalation. Ces plantes manquent de vaisseaux propres et de vaisseaux lymphatiques : c'est dans les cellules dont je parle que sont contenus leurs fluides nutriciers, dont la circulation presque insensible se fait par une sorte d'attraction capillaire. La nature de ces fluides participe de celle de la sève dans la plupart des champignons ; mais dans quelques espèces, et surtout

dans les agarics appelés *lactaires*, ils se présentent avec des caractères particuliers. Dans ces agarics ils sont laiteux; résineux selon toute apparence; ordinairement blancs, quelquefois jaunes ou rouges, mais toujours fort abondans.

Plusieurs chimistes distingués se sont occupés de l'analyse des champignons; ils ont trouvé dans presque tous une grande quantité d'eau de végétation, une matière fibreuse particulière, que M. Braconnot, qui s'est beaucoup occupé de ces sortes d'analyse, a proposé d'appeler *fungine*; une matière particulière de nature animale; une matière grasse ou huileuse; une sorte de sucre, de la gomme, de la résine, de l'albumine, de l'adipocire et quelques sels. Beaucoup possèdent un acide particulier, fixe et inodore, en grande partie libre ou combiné, que l'on appelle acide *fungique*.

La fungine est une substance plus ou moins blanche, mollasse, insipide, peu élastique, qui brûle avec rapidité lorsqu'elle est desséchée. Ses propriétés la rapprochent beaucoup de la fibre li-

voisins de la fausse oronge (*ag. muscarius*). Les habitans du Kamtschatka préparent, dit-on, avec cette dernière et le laurier Saint-Antoine (*epilobium angustifolium*) une boisson très enivrante, et qui excite quelquefois des délires mortels, accompagnés de désespoir. De pareils effets seraient-ils produits si l'agaric fausse oronge avait perdu dans le Nord sa propriété active? Ne sait-on pas aussi que la veuve du czar Alexis périt empoisonnée par des champignons que l'on avait gardés pour le temps du carême?

Les champignons ont pour la plupart une odeur toute particulière, qui semble n'appartenir qu'à eux seuls. Dans quelques-uns cette odeur est plus ou moins modifiée : il en est qui exhalent un parfum des plus agréables, comme il en est qui sont repoussans par leur extrême fétidité. Leur principe odorant est volatil; il se dissipe en grande partie par la dessication. Leur saveur est très variable; cela doit être, puisque leurs principes constituans varient et dans leur nombre et dans leurs proportions. Il en est de

fades et d'insipides ; il en est d'acres, de caustiques, d'acides, de styptiques, de nauséeux, etc.

Quelques espèces, du genre bolet surtout, changent de couleur lorsqu'on vient à les briser; leur chair, ordinairement blanche, passe au rouge, au jaune, au vert ou au bleu. Ce changement de couleur est généralement regardé comme l'indice d'une mauvaise qualité.

L'opinion commune est que les champignons, comme la plupart des autres végétaux, contribuent puissamment à purifier l'air des lieux où ils croissent. Je ne sais jusqu'à quel point cette opinion peut être vraie, puisque les physiciens nous disent que la propriété d'inspirer et d'expirer le gaz oxigène, et celle de décomposer le gaz acide carbonique n'appartiennent qu'aux parties vertes des végétaux, et surtout aux feuilles. Il paraît même, d'après quelques expériences, que les champignons exhalent du gaz azote, du gaz acide carbonique et du gaz hydrogène, toutes substances plutôt propres à vicier l'air qu'à le purifier.

CHAPITRE IV.

De l'emploi des champignons dans les arts.

Les champignons offrant des poisons redoutables, des médicamens énergiques, et des substances employées dans les arts, intéressent l'homme non-seulement comme aliment, mais encore sous le rapport de l'économie domestique et de l'économie sanitaire.

Le bolet ongulé (*bol. ungulatus*), est généralement employé à la préparation de l'amadou. Voici comment on procède à cette préparation : on prend les jeunes individus de cette espèce, on les monde de leurs tubes et de leur écorce, après les avoir ramollis, en les tenant dans une cave ou dans un lieu frais, s'ils sont secs ; on les coupe par tranches ou lames minces, que l'on bat avec un maillet sur une pierre unie, ou un morceau de bois, afin de les distendre ; on mouille ces lames de temps à autre, on les bat de

nouveau, et on les frotte entre les mains jusqu'à ce qu'elles aient acquis un certain degré de mollesse et de douceur. Ainsi préparées, elles constituent ce que l'on appelle *agaric des chirurgiens*, substance employée pour arrêter les hémorrhagies. On obtient l'*amadou* proprement dit, cette substance dont on se sert pour conserver et transporter le feu, en faisant bouillir pendant environ une heure, dans de l'eau, à laquelle on a ajouté une certaine quantité de salpêtre, les tranches de bolet, préparées comme je viens de le dire; après quoi on les retire pour les faire sécher à l'ombre et les battre de nouveau. Quelques fabricans sont dans l'usage de les soumettre à l'action de plusieurs ébullitions. Les habitans de la campagne ne les font pas toujours bouillir dans l'eau nitrée; ils se contentent le plus souvent de les mettre deux ou trois fois dans la lessive de cendre, dont on se sert pour le blanchîment du linge; quelquefois aussi ils les baignent dans une eau qui tient en dissolution de la poudre à canon: ce dernier

mode de préparation a l'inconvénient de les noircir.

La fabrication de l'amadou forme une branche de commerce assez considérable, tant est grande la consommation qui s'en fait. Gleditsch dit que dans la Franconie on en fabrique des vêtemens. Les habitans de la Sibérie, du Kamtschatska, et autres contrées asiatiques, se servent d'amadou pour façonner des moxa, auxquels ils donnent la forme de cônes ou de cylindres, qu'ils brûlent sur la peau, pour remédier aux maladies articulaires devenues chroniques.

Le bolet de Sologne (*bol. Soloniensis*), aux environs d'Orléans, et l'agaric de chêne (*ag. quercinus*), en Autriche, servent aux mêmes usages que le bolet ongulé. En Italie, ce même agaric, au rapport de Césalpin, est employé par les baigneurs, comme brosse à décrasser la tête; qulques personnes s'en servent aussi comme d'une étrille pour les chevaux. Nul doute qu'on ne puisse retirer l'amadou d'un très grand nombre de champignons. Palisot de Beauvois conseille d'en

faire avec le bolet oblique (*bol. obliquatus*). Bulliard et Ventenat conseillent d'en faire avec la vesse-loup gigantesque (*lycoperdon giganteum*), la vesse-loup ciselée (*lyc. cœlatum*), et toutes les grandes espèces de ce genre.

L'art de guérir, avait autrefois mis à contribution une grande quantité d'espèces de champignons ; aujourd'hui le nombre en est fort restreint. Cependant, journellement encore, les médecins font usage du bolet de mélèze (*bol. laricis*), et de la pezize oreille de Judas (*peziza auricula*). Ces deux plantes, qui sont de violens purgatifs, et qui doivent, à ce qu'il paraît, leur propriété cathartique, à un principe résineux, ont été administrées avec succès aux hydropiques. La décoction dans le lait de l'oreille de Judas est quelquefois employée en gargarisme contre les esquinancies et autres maladies de la bouche et de la gorge. La poussière des vesse-loups a été employée comme agent absorbant, tantôt contre les hémorrhagies, tantôt contre les ulcères purulens. N'y avait-il

pas de l'inconvénient à employer ainsi une poussière qui passe pour vénéneuse ? On a obtenu, dit-on, des avantages marqués de l'usage du bolet odorant (*bol. suaveolens*), réduit en poudre et préparé en électuaire, à la dose de vingt-quatre grains à trois gros par jour, dans les cas d'asthme et de phthisie pulmonaire. Des praticiens allemands ont été jusqu'à dire qu'ils ont guéri cette dernière maladie avec cette substance. Dans ces derniers temps, des médecins anglais ont prétendu avoir employé avec succès l'ergot du seigle [1],

(1) Cette substance, qui au premier aspect semble n'être qu'un grain de seigle qui, par l'effet d'une altération quelconque, se serait déformé en s'allongeant et se recourbant plus ou moins, se gerçant quelquefois, et en prenant une couleur noirâtre-violacée à l'extérieur, tandis que l'intérieur, toujours blanc, mais d'un blanc terne, serait devenu plus compacte et cassant, est regardée par les botanistes comme une sorte de plante tuberculaire, à laquelle ils donnent le nom de *sclerotium clavus*. Selon eux, cette plante détruit le grain dans son jeune âge, et végète à sa place. Elle se développe sur le seigle et la plupart des céréales, principalement dans les années pluvieuses.

comme moyen de ranimer les contractions de l'utérus, dans les cas d'inertie de cet organe, lors de l'accouchement. Malheureusement leurs expériences répétées par les accoucheurs français n'ont pas eu les résultats avantageux que les premiers expérimentateurs disent en avoir obtenus, ce qui laisse plus que des doutes sur la prétendue efficacité de l'ergot dans les circonstances dont je parle. Quoi qu'il en soit, il ne paraît pas que l'emploi momentané, et à faible dose, de cette singulière production soit préjudiciable ; j'en ai pris jusqu'à deux gros sans en être grandement incommodé [1]. Mais il n'en est pas ainsi de son emploi prolongé, du moins s'il en faut croire les auteurs, qui attribuent à l'usage habituel du pain qui en contient en certaine quantité la production de gangrène, de chutes spontanées des membres et autres maladies, que l'on observe plus particulièrement dans les années pluvieuses, et dans les contrées où l'er-

(1) *Journal gén. de Médecine*, tom. 83, p. 20.

got se trouve abondamment, telles que la Sologne.

On vante les truffes comme un restaurant efficace dans les cas d'épuisement et de faiblesse d'estomac. Ces plantes ont toujours passé pour un puissant aphrodisiaque. Cette réputation des truffes, et la manière dont elles se développent, a inspiré à un poète dont le nom est ignoré, le distique suivant :

Semina nulla damus ; sine semine nascimur ullo ;
At qui nos mandit semen habere putat.

Beaucoup d'autres champignons, les bolets, les agarics, les morilles en particulier, jouissent de la même réputation. Les peuples de la Sibérie, dit un voyageur russe, s'excitent aux plaisirs de l'amour avec la fausse oronge [1].

(1) Il y a quelques années, je mangeai par mégarde environ une once de ce champignon : deux heures après, j'éprouvai du malaise, je me sentis tout étourdi, mes idées étaient moins nettes, j'avais de la pesanteur sur l'estomac. Je ne tardai point à rejeter par le vomissement la substance vénéneuse, ce qui mit fin à mon indisposition. Cette plante ne produisit sur moi aucun effet aphrodisiaque.

On retire un principe colorant de beaucoup de champignons. Les teinturiers obtiennent une couleur brune du bolet obtus. Le bolet sulfurin (*bol. sulfureus*) leur sert à teindre en jaune. La variété violette de la tremelle mésentère (*tremella mesenteriformis*), mise en infusion dans l'eau, donne une couleur d'un beau bistre rougeâtre très solide. Bulliard est parvenu à faire de l'encre bonne pour le lavis, avec l'eau de l'agaric à encre (*ag. atramentarius*). D'après les expériences de Enslein, Beffort et Goettling, on peut se servir de champignons, en place de sang, pour faire du bleu de Prusse. Je ne doute nullement que, lorsque ces plantes seront mieux connues, on n'en emploie un beaucoup plus grand nombre dans les arts.

CHAPITRE V.

Des moyens de distinguer les champignons alimentaires des champignons vénéneux.

Les champignons offrent à l'homme un aliment des plus agréables et des plus sains, quoique cette vérité ne soit pas généralement reconnue. Beaucoup de personnes, prévenues contre leur usage, prétendent qu'ils n'ont en eux rien de nutritif, et qu'ils ne sont propres qu'à lester les organes de la digestion, ou à les fatiguer inutilement. Mais si l'on veut bien examiner qu'une foule d'hommes livrés habituellement à des travaux pénibles en font pour ainsi dire leur nourriture exclusive; que les Russes, les Hongrois, les Toscans, n'en ont presque pas d'autre durant tout le temps du carême; que, de toute antiquité, ces plantes ont été d'un usage alimentaire en Afrique, en Chine et aux Indes, il faudra bien reconnaître qu'elles ne sont pas moins que

tant d'autres propres à nourrir et à réparer les forces. Toutefois je ne nierai pas que les champignons, même les plus salubrés, n'aient produit quelquefois des accidens. Quel est l'aliment qui, pris avec excès ou à contre-temps, n'en occasionne jamais? Je ne nierai pas non plus que la plupart des espèces ne soient de digestion difficile, lorsqu'elles sont arrivées à leur dernier degré de développement, et que quelques-unes, même dans leur jeunesse, ne soient trop échauffantes pour pouvoir être mangées en grande quantité, les morilles et les truffes, par exemple.

Outre leur partie nutritive, la plupart des champignons contiennent un principe odorant qui, se communiquant facilement à l'eau et aux divers liquides avec lesquels on a pour habitude de les cuire, en fait un assaisonnement des plus agréables. C'est à ce principe qu'ils doivent leur propriété chaude et stimulante.

Les anciens faisaient le plus grand cas de ces végétaux. Les hommes adonnés de longue main aux plaisirs de la table,

veteres voluptarii, dit Pline, ne s'en reposaient que sur eux-mêmes du soin de leur préparation. Ils les apprêtaient dans des vases d'argent, comme chose précieuse, les coupaient et les servaient avec des instrumens de ce métal, ou d'*electrum* (alliage d'or et d'argent). Les deux espèces qu'ils préféraient sont la truffe (*tuber*), et notre oronge vraie, qu'ils appelaient *boletus*. Cette dernière surtout était singulièrement recherchée : tous les auteurs latins qui ont eu occasion d'en parler accompagnent son nom d'une épithète flatteuse. Martial, qui dans ses ouvrages en fait l'éloge à chaque moment, va jusqu'à dire [1] que, de son temps, on lui donnait la préférence sur l'or. Ce champignon cependant ne conserva pas toujours à Rome la haute estime dont il jouissait, l'empereur Claude ayant été empoisonné par Agrippine son épouse, qui lui fit servir un plat d'oronges, dans lequel se trouvait un poison préparé par la trop célèbre Locuste;

(1) Martial, *Epig* 48, liv. XIII.

cela jeta de la défaveur sur les champignons, complices du crime, que Néron, faisant allusion à la mort de Claude et à son apothéose, appelait un manger des dieux; mais cette défaveur ne dura guère, tant l'oronge avait d'attrait pour les palais voluptueux!

Ce qui parmi nous a discrédité les champignons dans l'esprit de beaucoup de gens, c'est que leur usage expose à des méprises toujours plus ou moins redoutables, et malheureusement trop faciles, puisqu'il n'est pas de moyens de distinguer au premier abord un champignon salubre d'un champignon nuisible. On n'arrive à éviter les erreurs, dans la recherche des espèces, qu'en étudiant les caractères qui sont propres à chacune d'elles en particulier. Cependant, il faut le dire, le goût et l'odorat sont des guides assez sûrs dans ces sortes de recherches. Les animaux en liberté, interrogeant constamment ces deux sens sur le choix de leurs alimens, ne s'empoisonnent jamais : si les nôtres nous trompent quelquefois c'est que nous les

avons pervertis par l'abus des stimulans. Toutes les fois donc qu'un champignon affectera agréablement le goût et l'odorat, on pourra le regarder comme salutaire; toutes les fois, au contraire, qu'il aura une odeur repoussante, une saveur amère, astringente, ou styptique, ou seulement, qui laisse un arrière-goût désagréable, il faudra s'en défier. Quelques espèces pourtant, telles que le mérule chanterelle (*merulius cantharellus*) et l'hydne sinué (*hydnum repandum*) qui ont une saveur piquante, ne sont pas nuisibles : l'agaric âcre (*ag. acris*), l'agaric engaîné (*ag. vaginatus*), l'agaric rougeâtre (*ag. rubescens*) dont la saveur est désagréable, ne sont pas non plus délétères, ou s'ils le sont, ils perdent leur mauvaise qualité par la cuisson. Les bolets orange (*bol. aurantiacus*), rude (*bol. scaber*), hépatique (*bol. hepaticus*), qui ont une saveur d'acide sulfurique étendu d'eau sont alimentaires.

La couleur, la configuration et la texture de ces plantes n'offrent pas de

caractères sur lesquels on puisse rien établir de bien positif. On a remarqué cependant quant à la couleur, que le jaune pur ou doré, le bleuâtre ou le pâle, le brun mat ou le bistre, le rouge vineux ou le violet, appartiennent à beaucoup de champignons alimentaires, tandis que le jaune pâle ou soufre, le rouge vif ou sanguin et le verdâtre n'appartiennent guère qu'à des champignons malfaisans. On a remarqué aussi que les bonnes espèces ont le plus souvent une texture compacte et cassante, que leur chair est le plus ordinairement blanche, et qu'elles croissent plus volontiers dans les lieux découverts, tels que les friches et les prairies sèches, que dans les lieux les plus humides et les plus ombragés des bois. En général, il faut se défier des champignons qui ont la chair molle et aqueuse, de ceux qui croissent dans les cavernes et les souterrains, ou sur des matières animales en putréfaction. Il est d'observation aussi que le collet existe chez un plus grand nombre de champignons salubres

que de champignons vénéneux; que le stipe se creuse plus souvent dans la vieillesse de ceux-ci que dans la vieillesse de ceux-là; que le chapeau est moins souvent visqueux dans les premiers que dans les seconds; mais tous ces caractères, je le répète, sont trop incertains pour mériter une grande confiance.

On pourrait croire que ceux de ces végétaux qui deviennent la proie des limaces et des vers doivent toujours être comestibles pour l'homme: ce serait à tort. La différence d'organisation entre l'homme et ces animaux est telle que l'on ne peut rien conclure par rapport à l'un de ce qu'une substance sera utile ou nuisible à l'autre. Ne sait-on pas que certaines chenilles, celles du tithymale, par exemple, se nourrissent de plantes qui sont de violens poisons pour l'homme? De même une foule de champignons vénéneux sont dévorés par les vers et les insectes. Toutefois il est vrai de dire que ces animaux attaquent de préférence les espèces salutaires.

CHAPITRE VI.

De la culture des champignons.

Le goût que montrent la plupart des hommes pour les champignons a dû naturellement les conduire à rechercher s'ils ne pourraient pas les faire croître et les multiplier à leur gré, comme tant d'autres plantes qui leur servent d'alimens. C'est aussi ce qu'ils ont fait : mais comme ici le mode de reproduction n'est pas encore bien connu, rarement leurs tentatives ont été couronnées de succès, le plus grand nombre des espèces se refusant à toute sorte de culture. Il en est une cependant que nous faisons naître à peu près à notre volonté, partout où il nous plaît et dans toutes les saisons, c'est l'agaric comestible (*ag. edulis*), que de temps immémorial on a cultivé sur couches.

L'usage des couches à champignons, singulièrement répandu chez les anciens,

ne l'est pas moins chez les modernes. C'est par leur moyen que l'on est parvenu à se procurer toute l'année cet agaric nouveau et sans altération. A Paris et dans les grandes villes on fait venir artificiellement presque tous les champignons que l'on mange.

Les jardiniers ont plusieurs manières de construire les couches à champignons; toutes cependant se réduisent, à peu de chose près, à celle que je vais indiquer.

On creuse dans un jardin, au midi ou au levant, et de préférence dans un terrain sec et sablonneux, une fosse profonde de six pouces, large de deux pieds à deux pieds et demi, sur telle longueur que l'on voudra; on remplit cette fosse d'un mélange de fumier pourri et de crotin de cheval que l'on élève à la hauteur de vingt-quatre à trente pouces, après l'avoir foulé aux pieds : sur ce mélange ainsi battu, on met d'espace en espace des morceaux de blanc de champignons pris dans une bonne couche actuellement en activité, ou même du blanc que l'on aura conservé à l'ombre ou dans une

cave. On recouvre le tout d'un lit de terreau ou de bonne terre végétale, d'un pouce d'épaisseur, que l'on recouvre lui-même de deux pouces environ de fumier non consommé; ce dernier lit se nomme *chemise* [1].

Une couche établie comme celle que je viens de décrire ne tarde guère à produire, si l'on a l'attention de l'arroser souvent, ce qu'il faut faire surtout en été. Dans cette saison, lorsque la température de l'atmosphère est fort élevée, la couche n'a pas besoin du lit de fumier appelé chemise; et même, dans un autre temps, lorsque celui-ci vient à donner trop de chaleur ou d'humidité, il faut le renouveler ou le diminuer d'épaisseur. La chaleur la plus convenable à l'intérieur d'une couche est celle de 17 à 22° Réaumur.

Les couches à champignons durant plusieurs années, l'hiver on peut les transporter à la cave : il est même des

(1) Quelques jardiniers ne mettent le blanc, la couche de terreau et la chemise, que huit jours après qu'ils ont disposé le fumier.

jardiniers qui ne les établissent jamais ailleurs. La température des caves étant à peu près constante, les couches que l'on y établit exigent peu de soins. Mais on a remarqué que les champignons qu'elles produisent ont moins de saveur et de parfum que ceux qui viennent à l'air libre dans un jardin; à plus forte raison moins que ceux qui croissent spontanément dans les friches et les pâturages. Il sera donc toujours mieux de les construire au grand air et dans un lieu où le soleil pénètre, qu'à l'ombre ou dans un lieu renfermé.

Pour entretenir la fécondité d'une couche il faut l'arroser avec l'eau qui a servi à laver les champignons dont on a fait usage, et laisser, de temps à autre, sécher sur pied quelques individus qui sont arrivés à leur entière maturité. Lorsqu'elle s'épuise on renouvelle le fumier.

Le printemps et le commencement de l'été sont les saisons les plus favorables à la construction des couches; elles sont ordinairement en plein rapport deux mois après qu'elles ont été faites; celles

que l'on construit en été produisent en hiver ; celles que l'on établit en décembre ne produisent qu'au mois de mai suivant. La récolte s'en fait tous les trois ou quatre jours, selon l'abondance des champignons.

En Italie on soumet à une sorte de culture le bolet tubérastre (*bol. tuberaster*), champignon très délicat et fort recherché. Ce bolet qui croît aux environs de Naples sur une espèce de tuf volcanique, très poreux, de nature argilleuse et calcaire, a une racine tubéreuse, grande, spongieuse et vivace, qui dans ses accroissemens successifs embrasse et lie puissamment ensemble de la terre, des fragmens de bois, de pierre et autres corps qui se trouvent dans son voisinage, de manière à former quelquefois des masses assez considérables pour peser près de cent livres ; lesquelles retenant constamment à leur superficie des semences ou du blanc de tubérastre, se recouvrent tous les deux ou trois mois de champignons. Ce sont ces masses fungifères, appelées *pierres à champi-*

gnons, *pietra fungaja*, que les amateurs de champignons enlèvent et placent dans un lieu chaud et humide, où ayant l'attention de les arroser de temps à autre, elles se recouvrent de champignons comme elles feraient à l'air libre. La *pietra fungaja* se transporte d'un pays dans un autre; mais on s'est assuré que dans les climats froids elle dégénère et finit par ne plus produire. A Naples et à Florence, on la tient à la cave; en France, on pourrait la conserver dans des serres.

Suivant le docteur Thore, dans le département des Landes, on sème l'agaric palomet (*ag. palomet*) et le bolet comestible (*bol. edulis*). « Pour cela, dit-il, on se contente d'arroser la terre d'un bosquet planté en chênes, avec de l'eau dans laquelle on a fait bouillir une grande quantité de ces deux espèces de champignons. La culture n'exige d'autres soins que d'éloigner de ce lieu les chevaux, les porcs, et toute espèce de bêtes à cornes, qui sont très friandes de ces

deux plantes : ce moyen ne manque jamais de réussir. Nous laissons aux physiciens à nous expliquer pourquoi l'ébullition n'a pas fait mourir les germes. » (Persoon. *Champ.. com.*)

Les champignons sont des êtres délicats que l'on n'est pas encore parvenu à transplanter. Il en est quelques-uns cependant, tels que les coprins, qui, transportés dans un lieu frais avec un peu de la terre sur laquelle ils croissent, continuent à se développer. Presque tous les autres se flétrissent peu de temps après qu'on les a enlevés de leur lieu natal.

On a essayé d'établir des truffières artificielles, en transportant dans une fosse ou tranchée creusée dans un jardin, à une exposition semblable à celle où se plaisent les truffes, de la terre prise dans une truffière naturelle, et que l'on suppose devoir contenir des germes de truffes. Les expériences faites à ce sujet ont eu quelques résultats avantageux ; il serait à désirer qu'on les répétât.

CHAPITRE VII.

De la récolte et de la conservation des champignons.

La récolte des champignons doit se faire par un temps sec, le matin de préférence à tout autre moment de la journée. Une chose essentielle dans cette récolte, c'est de ne point se méprendre dans la détermination des espèces : il faut donc les examiner avec soin dans toutes leurs parties, et s'assurer si elles ont les caractères botaniques que les naturalistes leur ont reconnus. Avec de l'habitude, on parviendra aisément à distinguer une espèce de toutes ses congénères. En général, il vaut mieux couper ces plantes sur tige que de les arracher de terre : en les arrachant, on s'expose à les salir, et à faire entrer dans les feuillets, les pores ou alvéoles de la terre ou du sable, dont on les nettoierait difficilement. Il faut, autant que possible,

les cueillir avant leur entier développement, parce que, trop avancés en âge, ils sont d'une digestion plus difficile, et que d'ailleurs, à peine arrivés à leur maturité parfaite, ils deviennent la proie des vers ou de la putréfaction, d'après cette loi générale que ce qui croît promptement dure peu et s'altère promptement.

Les truffes ne se trouvant pas à la surface du sol, comme les autres champignons, leur recherche exige une attention toute particulière et une certaine habitude. C'est ordinairement dans les terrains légers, humides et ombragés, d'argile sablonneuse et ferrugineuse, dans les bois de chênes ou de châtaigniers, et dans le voisinage de ces bois qu'elles se plaisent. On en rencontre dans toute l'Europe : en France, elles viennent surtout dans les provinces méridionales.

Le terrain qui les recèle présente des gerçures et quelquefois de petites éminences à sa surface : lorsqu'on le frappe, il rend un bruit sourd; cet indice de leur

présence trompe rarement. Un indice plus certain encore, c'est l'odeur particulière qu'elles exhalent, et qui se fait sentir à quelque distance, odeur qui n'est pas toujours sensible pour l'homme, mais qui l'est extrêmement pour les cochons, animaux qui recherchent les truffes avec une avidité extrême, et dont l'homme a su tirer parti pour se procurer ces plantes. Voici de quelle manière : on conduit ces animaux dans les terrains où l'on sait qu'il y a des truffes ; aussitôt que l'on s'aperçoit qu'ils fouissent la terre en un lieu plus particulièrement, on accourt, on les éloigne, et, avec une petite bêche, on soustrait la truffe à leur gloutonnerie ; mais comme avec ces animaux il faut une grande surveillance, comme souvent ils ont dévoré les tubercules avant que l'on ait eu le temps d'accourir, et que quelquefois même il faut les leur disputer, on a imaginé de dresser des chiens barbets à cette sorte de chasse. Rarement ces animaux montrent du goût pour les truffes ; cependant avec quelques soins on parvient à les

accoutumer à leur usage : quand une fois ils en mangent avec plaisir de cuites et de crues, on peut les conduire à la recherche des truffes. Avec le chien, cette chasse est facile, et ne diffère guère de celle que l'on fait avec le cochon : lorsque le chasseur voit qu'il flaire plus particulièrement certain endroit, et que déjà il gratte avec ses pattes, il écarte l'animal, et avec un outil enlève les truffes. Pour ne pas décourager le chien, on lui donne les plus petites à manger.

Il y a un insecte qui peut aussi servir à découvrir le lieu d'habitation de ces plantes ; c'est une espèce de tipule, dont la larve se nourrit de leur substance. Ces tipules, soit qu'elles sortent de l'état de larve, soit qu'elles veuillent déposer leurs œufs dans les truffes, se tiennent assez constamment dans leur voisinage. A la fin de l'automne au temps de la maturité des tubercules, le matin lorsque par un temps serein, on les voit qui se balancent en colonnes dans l'air, on peut être certain qu'en fouillant la

terre au-dessous d'elles on découvrira des truffes.

C'est le plus souvent à la profondeur de quatre à six pouces que ces plantes se trouvent enfoncées dans la terre, quelquefois cependant on en trouve à sa surface qu'une force élastique semble en avoir fait sortir. Les truffes ne venant pas toutes à la même époque, on en fait plusieurs récoltes; la première a lieu en août, la seconde en octobre, la troisième et dernière en janvier. Les truffes précoces sont fort estimées; en Italie on les appelle *aoûtaines*.

Les champignons étant devenus un objet de luxe pour quelques personnes, et pour d'autres un objet de première nécessité, on a dû chercher de bonne heure les moyens de les conserver pour les saisons de l'année où la nature nous les refuse. Le plus simple et celui qui a dû se présenter le premier est la dessication, qui se fait tantôt en laissant sur une claie ou dans un panier à jour, à l'ombre et dans un lieu sec, entiers s'ils sont petits, coupés par tranches s'ils sont volumineux, les

champignons débarrassés de leur épiderme, de leurs parties fructifères et quelquefois de leur pédicule ; tantôt en les suspendant à l'air libre, enfilés en chapelet sur de gros fils, de manière qu'ils ne se touchent pas. On peut aussi les dessécher dans un four, mais on a remarqué que desséchés lentement ils valent mieux que desséchés avec rapidité. On les met ensuite dans des sacs que l'on suspend dans un lieu sec et ouvert. Il faut avoir l'attention de les secouer de temps à autre afin d'empêcher qu'ils ne se couvrent de poussière ou même de moisissure. On les réduit quelquefois en poudre au moyen d'une râpe et on les garde dans des bocaux.

Quelques personnes les font bouillir un instant dans l'eau avec du sel, et les dessèchent ensuite : ils ne sont plus alors attaquables par les insectes ; d'autres les conservent dans l'eau salée ; d'autres les font confire, à la manière des cornichons, dans du vinaigre, avec du sel, du poivre et de l'ail. Ce dernier procédé s'applique très bien aux clavaires. Pour

cela on les blanchit d'abord, c'est-à-dire qu'on les passe à l'eau bouillante, on les essuie et on les met dans le vinaigre. Malheureusement ces sortes de macérations dissipent en grande partie leur parfum. En Italie, l'oronge fraîche ou desséchée se conserve quelquefois dans l'huile; ainsi préparée elle y devient même un objet de commerce.

Les truffes se gardent bien dans leur terre natale, si cette terre est privée d'humidité : elles se gardent assez bien aussi dans le sable ou l'argile desséchée et pulvérisée, dans lesquels on les enterre après les avoir nettoyées avec une brosse rude.

Le vinaigre, la saumure et même l'eau-de-vie, ont été employés à leur conservation; mais retirées de ces divers liquides, auxquels d'ailleurs elles abandonnent presque tout leur principe odorant, elles ne peuvent plus servir que comme assaisonnement.

L'huile les conserve assez sûrement : dans certains pays, avant de les mettre dans l'huile on les fait cuire dans du vin.

On aurait tort de laver les truffes que l'on veut garder; l'humidité leur est préjudiciable en ce qu'elle favorise leur putréfaction. Le son, la bourre, les étoupes dont on s'est servi quelquefois, s'imprégnant facilement d'humidité, sont plutôt propres à accélérer qu'à prévenir leur décomposition. Les cendres les altèrent. La graisse et la cire dont quelques personnes les entourent, empêchant le mouvement d'absorption et d'exhalation qui se fait en elles, favorisent aussi leur décomposition.

Coupées par tranches et enfilées, on peut les dessécher à la manière des autres champignons; mais quel que soit le procédé que l'on mette en usage pour les conserver, jamais les truffes ne sont si bonnes que lorsqu'elles sont fraîches. Je dois faire observer que, quand elles ne sont pas assez mûres ou qu'elles le sont trop, elles se gardent difficilement.

CHAPITRE VIII.

Des champignons vénéneux, et de leur action sur l'économie animale.

Presque tous les champignons vénéneux sont des poisons subtils, qui, pris même en petite quantité peuvent donner la mort dans l'espace de quelques heures. Leur usage inconsidéré a occasionné des accidens innombrables. Rarement il se passe une année sans que les journaux de médecine et autres n'apprennent au public que des familles entières ont trouvé la mort pour avoir mangé imprudemment des champignons délétères. Sans rapporter des exemples particuliers d'empoisonnement (et je pourrais en citer un grand nombre), je dirai que plusieurs personnages illustres par leur rang et leur naissance, au nombre desquels, disent les auteurs, il faut compter l'empereur Jovien, le pape Clément VII, l'empereur Charles VI,

un Borromée de Naples, périrent empoisonnés par des champignons. Une méprise fatale dans l'usage de ces plantes ravit en un même jour la femme et les enfans du poète Euripide. Au rapport de Pline, une pareille méprise causa la mort d'Œnneus Serenus, capitaine des gardes de Néron.

Les champignons pernicieux ne commencent guère à manifester leur action que quatre à cinq heures après qu'ils ont été mangés; quelquefois même il se passe douze et vingt-quatre heures avant qu'aucun signe précurseur de l'empoisonnement ne se déclare. Les premiers symptômes sont une pesanteur et une tension dans la région de l'estomac, un peu de trouble dans les idées, de l'anxiété, des nausées, des évacuations par haut et par bas. Trop heureux les malades, lorsque ces évacuations ont lieu, puisqu'elles les débarrassent de l'agent pernicieux sous l'influence duquel ils se trouvent! Mais lorsqu'elles n'ont pas lieu et souvent même lorsqu'elles se manifestent, bientôt l'oppression et la

neuses, sont disséminées sur divers points des membranes séreuses; de semblables taches se sont rencontrées dans les ventricules du cerveau, dans l'œsophage, sur le diaphragme, le mésentère, la vessie, la matrice, et même le fœtus d'une femme enceinte, disent les auteurs d'un rapport fait à la société de médecine de Bordeaux sur les empoisonnemens par les champignons. Extérieurement, on remarque sur les tégumens, des taches violettes, nombreuses, et très étendues.

Heureusement toutes les espèces malfaisantes ne déterminent pas des accidens aussi graves que ceux que je viens d'énumérer: il en est qui, mangées même en quantité considérable, ne produisent que du malaise, du gonflement et de la pesanteur; il en est d'autres qui déterminent seulement de la faiblesse, de la stupeur, ou un délire passager. L'agaric styptique (*ag. stypticus*), donné aux animaux, les fatigue beaucoup, mais ne les tue pas, dit M. Paulet. On conçoit que l'intensité et la manière d'agir du

poison doivent être relatifs à l'âge et à la constitution de l'individu, aussi bien qu'à la quantité et à la qualité du champignon mangé.

Les plus redoutables de ces plantes, ou du moins celles qui causent le plus fréquemment des accidens, paraissent être l'agaric bulbeux (*ag. bulbosus*), et ses variétés ; la fausse oronge (*ag. muscarius*), l'agaric meurtrier (*ag. necator*), et l'agaric annulaire (*ag. annularius*).

D'après les expériences de Bulliard, la fausse oronge tue constamment, dans l'espace de six à dix heures, les chiens et les chats auxquels on en fait manger. Selon M. Paulet, un gros seulement d'agaric bulbeux suffit pour tuer un animal.

Desséchées, ces plantes conservent leurs propriétés délétères. L'eau et les divers liquides dans lesquels on les a laissées en macération, deviennent vénéneux. Une once et demie d'alcohol dans lequel avaient séjourné quarante grains d'oronge ciguë (var. de l'*ag. bulbosus*), donna la mort à un chien : le résidu n'était plus délétère. Des champignons vé-

néneux, traités par l'eau seule, ont encore pu causer la mort à des animaux, selon M. Paulet.

Une chose digne de remarque c'est qu'à l'autopsie on ne trouve aucune parcelle de ces plantes dans les voies alimentaires, soit qu'elles aient été rejetées, soit qu'elles aient été complètement absorbées.

CHAPITRE IX.

Des moyens de remédier aux accidens produits par les champignons délétères.

Les personnes qui ont mangé des champignons délétères, étant presque toujours vouées à une mort certaine, si elles ne sont promptement secourues, on doit, aussitôt que les symptômes de l'empoisonnement se manifestent, leur donner tous les secours qu'exige leur position. La première chose à faire est de débarrasser l'économie de la substance ingérée, afin de soustraire le malade à son influence pernicieuse. On fera donc vomir au plus tôt. Mais comme d'ordinaire, lorsque les premiers symptômes se déclarent, le poison se trouve déjà en partie dans le canal intestinal, il convient, en même temps que l'on fait vomir, de procurer des évacuations alvines.

L'ipécacuanha, délayé dans l'eau, à

la dose de vingt à vingt-quatre grains; ou l'émétique à celle de deux à trois grains, en solution dans une tasse du même liquide, auquel on ajoute une demi-once à une once de sulfate de soude, de potasse, ou de magnésie, et que l'on administre par fractions, à des intervalles plus ou moins rapprochés, sont des moyens sûrs de produire le double effet du vomissement et de la purgation. On secondera les efforts du vomissement, en faisant boire abondamment de l'eau tiède; et, si les effets de la purgation tardaient à se manifester, il faudrait faire prendre au malade des purgatifs un peu actifs, tels que le séné, la casse, la rhubarbe en décoction, les sels neutres en solution, l'huile de ricin, mêlée au sirop de nerprun ou au sirop de fleurs de pêcher. Ces mêmes substances, prises en lavement, pourront être d'une grande utilité.

Si l'on n'avait pas à sa disposition les médicamens dont je viens de parler, comme l'on perdrait des momens précieux en restant inactif, et en abandon-

nant le malade à lui-même pendant le temps que l'on mettrait à se les procurer, il faudrait, en attendant mieux, chercher à exciter le vomissement, soit par des moyens mécaniques, en portant le doigt au fond de la gorge, ou en chatouillant cette partie avec les barbes d'une plume huilée ; soit par des moyens moraux ou sympathiques. On a fait vomir des malades en leur présentant ou en leur faisant avaler un objet qui leur répugnait beaucoup. Fumer, est pour les individus qui ne sont pas habitués à l'usage de la pipe, un assez bon moyen d'exciter des vomissemens, et quelquefois des selles. La décoction d'une pincée de tabac haché ou en corde, dans une demi-livre d'eau, donnée en plusieurs fois, provoque assez constamment le vomissement; cette décoction le provoque même prise en lavement. Toutefois, il ne faudrait pas dépasser la faible quantité que je viens d'indiquer, le tabac, pris à forte dose, étant lui-même un poison violent, surtout le tabac en poudre.

Lorsqu'une fois on est parvenu à provoquer l'expulsion de la substance nuisible, ou bien lorsqu'il s'est écoulé un temps fort long depuis le moment de son ingestion, et que l'on peut raisonnablement supposer qu'elle a été toute absorbée, et qu'elle ne se trouve plus dans les voies digestives, ce n'est point aux vomitifs ni aux purgatifs qu'il faut alors avoir recours; c'est aux moyens qui sont propres à combattre l'inflammation qui s'est développée sur l'estomac, les intestins et souvent dans d'autres organes; inflammation que l'on reconnaît, à la sécheresse de la langue, l'intensité de la soif, la fréquence et la petitesse du pouls, la chaleur de la peau, la douleur et la tension du ventre.

Ces moyens sont : les saignées générales et locales, que l'on est quelquefois obligé de réitérer; les boissons mucilagineuses, telles que la décoction de gomme arabique, l'infusion de racine de guimauve, de graine de lin; les boissons émulsives, le lait d'amandes, le lait coupé; les boissons, dites dé-

layantes et rafraîchissantes, la décoction d'orge, de gruau, ou de fécule; les sirops d'orgeat, de capillaire, de groseilles, de limon, de vinaigre, étendus d'eau; le petit lait, la limonade avec le citron ou l'orange; généralement les acides végétaux sont employés avec avantage à cette période de la maladie.

Si les boissons étaient rejetées par le vomissement, comme il arrive quelquefois lorsque l'inflammation est fort intense, il faudrait les faire prendre seulement par cuillerées à la fois, et insister sur l'emploi des saignées, des bains, des fomentations émollientes sur le ventre, des lavemens adoucissans, et tenir le malade à une diète sévère.

Si l'empoisonnement était accompagné d'accidens nerveux, sans qu'il y eût apparence d'inflammation, on ferait usage des antispasmodiques et des sédatifs. L'éther sulfurique s'est acquis une certaine réputation contre ces diverses sortes d'accidens. Je dois faire observer ici que, comme cette substance a la propriété de dissoudre le principe actif

des champignons, on ne doit recourir à son emploi que lorsque le champignon est rejeté en entier, ou tout-à-fait absorbé. Il en est de même des acides, tels que le vinaigre, les sucs de citron, d'orange, de verjus, etc., dont l'utilité, de même que celle des dérivatifs, est bien reconnue lorsqu'il y a stupeur et engourdissement.

Dans la convalescence, on donnera au malade des alimens de facile digestion, des crêmes de riz ou d'orge, des fécules, de la bouillie, des panades, des œufs, des laits de poule, des légumes, des fruits cuits, des viandes légères, un peu de vin rouge, ou plutôt de la bière, et, dans l'intervalle des repas, de l'eau sucrée. Si les forces tardaient trop à revenir, on lui ferait prendre des amers, des toniques, des préparations de quinquina, de fer, etc.

CHAPITRE X.

Des moyens d'enlever aux champignons vénéneux leur principe délétère, et de les rendre comestibles.

On a fait différentes expériences dans le but de détruire le principe vénéneux des champignons, desquelles il résulte que ce principe étant en grande partie soluble dans l'eau et dans le vin, entièrement soluble dans le vinaigre, l'alcohol, l'éther, la dissolution d'hydrochlorate de soude (sel de cuisine ou sel marin) et l'huile, on peut, au moyen de ces liquides, et à l'aide de certains procédés, l'enlever si complètement aux champignons que l'on rende comestibles même les plus pernicieux; mais que, dans tous les cas, ces liquides se chargeant du principe actif sans le neutraliser ou le dénaturer, deviennent eux-mêmes des poisons violens. L'éther, à cause de sa cherté, ne peut guère être

employé à la préparation des champignons que l'on destine au service de la table. Il en est de même de l'alcohol; nous avons vu cependant que l'on se sert quelquefois de ce dernier liquide pour conserver les truffes.

Quant aux procédés par lesquels on peut, au moyen de l'eau, dépouiller les champignons vénéneux de leur partie active, ils sont simples, faciles et fort peu dispendieux. Ils consistent, ou bien à laisser ces plantes pendant long-temps en macération dans ce liquide que l'on renouvelle plusieurs fois, ou bien à leur faire subir un certain nombre de lavages successifs; ou bien encore, ce qui vaut mieux, à les faire bouillir à différentes reprises, et à chaque fois dans de nouvelle eau. Le vinaigre et l'eau salée s'emploient à peu près de la même manière que l'eau simple ; ils offrent encore plus de sécurité.

Je vais transcrire ici ce que M. Vadrot raconte des différens modes de préparations usitées parmi les Russes : « L'usage habituel et presque sans choix des

champignons chez les habitans du Nord, surtout en Pologne et en Russie, prouve bien que les préparations auxquelles on les soumet, soit avant, soit pendant la cuisson, modifient ou anéantissent tout-à-fait leurs propriétés délétères. En Russie, où les différentes espèces de champignons vénéneux sont très multipliées, le peuple en fait un usage très commun, et ce sont particulièrement les variétés de la fausse oronge qui servent à sa nourriture. Les Russes recueillent les champignons au temps de leur maturité et les préparent par différens procédés. Ordinairement ils les font bouillir un instant très court en mettant une petite quantité de champignons dans beaucoup d'eau; ensuite ils les lavent dans de nouvelle eau chaude et les laissent macérer quelques heures dans du vinaigre; après cela ils les font sécher. Quelquefois après les avoir passés à l'eau bouillante, ils les conservent dans une dissolution de muriate de soude (sel de cuisine). D'autres fois, après les avoir laissé macérer quelques heures dans le

vinaigre ou dans une dissolution de muriate de soude, ils les dessèchent et les conservent ainsi pour l'usage. Ce n'est guère qu'en hiver qu'ils les mangent. Dans cet état de dessication, ils sont noirs, aplatis et très légers; ils donnent au goût une saveur légèrement acide ou salée, suivant le procédé qu'on a employé: si on les mâche, et qu'on les tienne un certain espace de temps dans la bouche, ils fournissent une matière mucilagineuse assez agréable. Leur manière de les apprêter est assez simple: lorsqu'ils veulent les manger, ils les font bouillir à l'eau, ensuite y ajoutent du beurre et des condimens; le vinaigre, qu'ils regardent comme un bon correctif, en fait presque toujours la base. »

La propriété qu'a le vinaigre d'agir sur le principe vénéneux des champignons était déjà connue des anciens. Athénée et Pline recommandent de l'employer dans la préparation culinaire de ces substances. *Debellat eos et aceti natura, contraria iis* (Pline).

D'après ce que j'ai dit plus haut, il est

inutile d'observer que l'on ne doit jamais faire usage des liquides dans lesquels ont baigné des champignons délétères ou suspects.

CHAPITRE XI.

De la préparation culinaire des champignons.

On pourrait presque dire qu'il n'est point de sorte d'apprêt culinaire que l'on n'ait fait subir aux champignons, tant sont nombreuses, dans chaque pays, les diverses manières de les préparer pour le service de la table. Cependant, l'assaisonnement et la cuisson ne sont pas toujours indispensables à ces plantes. Beaucoup de personnes, et je suis de ce nombre, en mangent avec grand plaisir une foule d'espèces crues et sans aucun apprêt, entre autres le champignon de couches, l'agaric élevé (*ag. procerus*), la clavaire corail (*clavaria coralloides*), le bolet comestible (*bol. edulis*), et l'agaric lactaire doré (*ag. lactifluus aureus*). En Lorraine, les enfans ne mangent jamais cette dernière espèce autrement que crue. Pour moi, je l'ai toujours mangée au milieu

des friches, au moment même où je venais de la cueillir; constamment je lui ai trouvé un goût délicieux dans son état de fraîcheur, et je suis persuadé qu'elle ne pourrait que perdre par la préparation culinaire.

Le véritable moyen de prévenir toutes sortes de méprises dans l'usage des champignons, et par conséquent d'accidens fâcheux, serait peut-être de les manger tels que la nature nous les présente. En effet, les espèces insalubres ayant toujours, dans leur état naturel, un goût désagréable et souvent une odeur repoussante, qui nous avertissent de nous en défier, ces espèces rebuteraient bientôt si l'on voulait les manger crues. C'est l'art seul des cuisiniers qui nous empoisonne: cependant, comme cet art sert à multiplier et à varier nos jouissances, on aura toujours recours à lui; il est d'ailleurs des champignons auxquels la cuisson est nécessaire pour qu'on puisse les manger avec plaisir ou sans inconvénient: tels sont l'agaric âcre, l'agaric engaîné, l'agaric rougeâtre, le bo-

let rude, le bolet orangé, le bolet hépatique, le mérule chanterelle et quelques autres.

On peut faire cuire certains champignons entiers, et sans en rien retrancher, tels que l'oreille de chardon (*ag. eryngii*), la chanterelle, l'hydne sinué et les clavaires; mais, en général, on doit débarrasser les bolets et la plupart des agarics de leur épiderme, de leur stipe, lorsqu'il est coriace, et de leurs parties fructifères (les feuillets et les tubes, ce que l'on appelle vulgairement le foin). Cette dernière précaution est utile, surtout lorsqu'ils sont avancés en maturité.

On doit rejeter toutes les espèces qui se fanent de vétusté, à plus forte raison celles qui sont déjà la proie des vers. C'est pour avoir usé de champignons trop mûrs, ou près de se décomposer, que souvent des personnes ont été incommodées, et se sont crues empoisonnées par des espèces réellement salubres.

Avant de faire cuire et d'assaisonner les champignons, on devrait toujours les tremper, pendant un certain temps,

dans de l'eau froide ou tiède, à laquelle on aurait ajouté un peu de vinaigre ou de sel commun. Ce moyen, tout simple qu'il est, pourrait préserver d'accidens funestes, dans le cas où des espèces malfaisantes se trouveraient mêlées aux espèces alimentaires.

La manière la plus simple de préparer ces végétaux, et la plus communément usitée à la campagne et chez les pauvres, consiste à les faire cuire sur le gril, et à les assaisonner d'un peu de beurre frais, de sel et de poivre.

Une autre manière, qui n'est guère moins simple ni moins usitée, consiste à les assaisonner de beurre ou d'huile, de sel, de poivre et de fines herbes, et à les faire cuire sur le plat; on y ajoute quelquefois de la chapelure.

En général, les champignons n'exigent pas une cuisson très longue.

Il est de ces plantes qui se prêtent à toutes sortes de préparations : tels sont le champignon de couche, les mousserons, le bolet comestible, etc. Il en est

d'autres auxquelles tels ou tels procédés paraissent mieux convenir.

Je vais décrire ici, et le plus souvent d'après l'ouvrage de M. Paulet, les préparations les plus agréables au goût, et les plus généralement employées.

Manière de préparer le champignon de couche (agaricus edulis), *et la plupart des agarics.*

«*Champignons en fricassée de poulet.* Après avoir épluché et coupé les champignons, s'ils sont trop grands, on les lave à l'eau froide, et on les passe à l'eau bouillante, ce qu'on appelle blanchir: cela les ramollit un peu, et leur ôte une partie de leur parfum, trop fort ou trop âcre pour certaines personnes. Pour leur donner de la fermeté, on les remet dans l'eau froide, et on les essuie bien; après quoi on a un morceau de beurre fin qu'on fait fondre dans une casserole sur le feu; on y ajoute les champignons qu'on mêle bien avec le beurre, pour qu'ils s'en imbibent, ce qu'on appelle faire revenir,

en terme de cuisine. Les uns alors (et ce n'est point la meilleure méthode ou la plus saine), y ajoutent une pincée de farine qu'ils font cuire avec les champignons, après quoi ils les mouillent, soit avec de l'eau tiède, soit avec du bouillon du pot; d'autres les font cuire de même, mais sans addition de farine, et en les assaisonnant tout simplement avec le persil, le poivre, le sel, et quelquefois une pincée des quatre épices; lorsqu'on doit retirer le persil, on le met en bouquet. Quand ils sont cuits, on fait, en les retirant tout bouillans et hors du feu, une liaison avec des jaunes d'œufs délayés dans l'eau, ou bien avec de la crême, et on les sert. La sauce alors est rarement blanche : pour la blanchir, on ajoute à la liaison une ou deux tranches de citron sans écorce : c'est la manière la plus usitée à Paris.

« *Croûte aux champignons*. La croûte aux champignons ne diffère de la manière précédente que par l'addition d'une croûte de pain chapelé et vidé de sa mie, sans être rotie, ou bien roussie au

feu, et imbibée de beurre, sur laquelle on verse les champignons fricassés et prêts à être servis.

« *OEufs aux champignons.* Pour les préparer, il suffit, lorsqu'ils sont suffisamment cuits, comme on vient de l'indiquer, de les presser à travers une étamine, pour en extraire le jus qu'on bat avec des œufs (sur une chopine de jus, il faut cinq œufs dont on a ôté deux blancs); on passe de nouveau à l'étamine, et on les fait prendre au bain-marie dans de petits pots. Si l'on veut les préparer au maigre, on met du lait en place de bouillon lorsqu'on les fait cuire, et on observe les proportions indiquées.

« *Champignons en matelotte.* Cette manière consiste à achever de cuire, dans la sauce d'une matelotte, les champignons déjà passés ou revenus dans le beurre, manière qui se rapproche le plus de celle des anciens, qui les faisaient cuire dans l'huile et le vin.

« *Tourte aux champignons.* Pour la faire, on commence par couper du beurre

par tranches dont on couvre le fond d'une tourtière : sur ce beurre on met une couche de mie de pain bien fine, et sur cette mie de pain une autre couche de champignons dont on a ôté la peau et les tiges ; on couvre ces champignons de beurre coupé de même par tranches ; on ajoute du poivre, du sel et des fines herbes, comme persil, etc., et de la mie de pain dont on fait une autre couche un peu épaisse, sur laquelle on fait un second lit de champignons semblable au premier, et qu'on recouvre encore de beurre, de mie de pain, de fines herbes, etc. On fait jusqu'à trois couches ou lits, placés alternativement entre ceux de beurre et de mie de pain, etc., de manière que les champignons soient placés immédiatement sur un lit de mie de pain et sous une couche de beurre, et que le tout soit recouvert d'une couche de mie de pain très épaisse (de l'épaisseur du doigt environ). On couvre la tourtière de son couvercle ou four de campagne, on met le feu dessus et dessous, et on fait cuire : c'est l'affaire d'une

heure. La tourte cuite, on la sert dans la tourtière. Cette manière est principalement usitée dans le Bourbonnais. »

(PAULET.)

On fait entrer les champignons de couche et la plupart des autres agarics dans la préparation des salmis, des gibelottes, des vols-au-vent; on en fait des salades, des potages; on les mêle aux viandes; on les cuit à l'eau, au lait, au vin, à l'huile, etc.

On en fait des *beignets*, en les jetant dans l'huile ou le beurre chauds, après les avoir fait bouillir à l'eau et les avoir roulés dans la farine.

Manière d'apprêter l'oronge (ag. aurantiacus).

« La meilleure manière d'apprêter l'oronge consiste, après l'avoir dépouillée de sa peau et séparée de sa tige, à la faire cuire renversée sur un plat, une lèchefrite ou autre vaisseau, sa cavité garnie de fines herbes, de mie de pain, d'ail, de poivre, de sel et de hachure

de la tige, le tout arrosé d'huile d'olive : c'est ce qu'on appelle à la *barigoule*, ou à la *provençale*.

« Les Provençaux et les Languedociens font beaucoup de cas de l'oreille de chardon (*ag. eryngii*). Ils la mangent apprêtée avec de l'huile, du sel, du poivre, du persil et de l'ail ; mais cette plante est encore meilleure en fricassée de poulet. On la dit plus délicate que le champignon de couche.

Manière de préparer la chanterelle (merulius cantharellus).

« La cuisson dans l'eau paraît nécessaire pour ramollir les chanterelles, attendu que leur substance est un peu ferme. Il n'y a rien à ôter pour les préparer : on les coupe par morceaux, on les fait revenir un peu dans l'eau bouillante, et on les fricasse avec du beurre, du persil, du poivre, du sel, etc. ; mais l'expérience m'a prouvé qu'après les avoir passées à l'eau bouillante, la meilleure manière de les apprêter, c'est de

les faire cuire, sans les essuyer, à la graisse et au bouillon; de cette sorte, elles sont meilleures que préparées au beurre, puisqu'avec celui-ci elles sont toujours un peu coriaces. Comme elles sont très peu aqueuses par elles-mêmes, elles ont besoin d'un véhicule liquide un peu abondant. » (PAULET.)

Manière d'apprêter les bolets.

Toutes les préparations auxquelles on soumet le champignon de couche, conviennent à la plupart de ces plantes lorsqu'elles sont fraîches. Ainsi, on les peut mettre en tourte, en ragoût, en fricassée de poulet, etc.

Il y a deux principales manières de manger le bolet foie-de-bœuf (*boletus hepaticus*), ou cuit sous la cendre et coupé ensuite par tranches avec une liaison, ou bien apprêté en fricassée de poulet; c'est-à-dire qu'après l'avoir épluché et bien essuyé, on le fait revenir à l'eau bouillante, et on le fait cuire dans le beurre, avec un peu de persil,

de ciboule, de poivre, de sel, etc., et on fait une liaison avec les jaunes d'œuf. L'assaisonnement un peu piquant lui est toujours nécessaire à cause de sa viscosité, lorsqu'il est un peu avancé. On a éprouvé que le vinaigre se marie mal avec le bolet foie, et gâte la sauce. Cette plante, qui a une saveur de truffe, altère, échauffe même un peu lorsqu'on en mange trop, mais ne nuit jamais. Lorsqu'elle n'est que naissante elle ne produit pas cet effet-là. Le foie-de-bœuf offre un aliment agréable et une ressource au besoin, un seul de ces champignons pouvant fournir amplement de quoi faire un bon repas. » (PAULET.)

A Vienne en Autriche, dit Trattinnick, on le coupe en petites tranches, et on le mange en guise de salade avec la chicorée et la mâche; on le fait cuire aussi avec de la viande de veau, en y ajoutant de la crême et du suc de citron.

Manière de préparer les hydnes.

Ce qui a été dit plus haut de la chan-

terelle peut s'appliquer entièrement à l'hydne sinué (*hydnum repandum*). On mange aussi ce champignon cuit sur le gril avec des fines herbes.

L'hydne hérisson (*hydnum erinaceus*) s'accommode comme le champignon de couche.

Manière d'apprêter les clavaires.

« Après avoir lavé et épluché ces plantes, on les fait ramollir sur un feu doux, dans une casserole, avec un morceau de beurre; lorsqu'elles sont ramollies, on jette l'eau qu'elles ont rendue, et on les remet sur le feu avec du beurre, du persil, de la ciboule; on les remue un peu, et on les saupoudre légèrement de farine; on les mouille avec du bouillon, et quand elles sont cuites on fait la liaison avec les jaunes d'œufs: leur cuisson est l'affaire d'une heure.

« D'autres, après les avoir épluchées et lavées, les font cuire avec du lard qu'on met dessus et dessous, et du bouillon, en ajoutant du sel, du gros poivre,

un morceau de jambon et un peu de persil. Il leur faut environ une heure de cuisson; après ce temps, on les met dans une sauce faite avec du coulis ou du jus de viande ; ou bien on les prépare en fricassée de poulet, sans les remettre sur le feu. On a soin de couvrir la casserole avec du papier, sur lequel on pose le couvercle : c'est le moyen de retenir leur parfum, de les conserver blanches, et d'empêcher la sauce de s'épaissir trop. » (PAULET.)

Manière d'apprêter les morilles.

« Pour les apprêter, on commence, après les avoir épluchées, par les laver et les battre dans plusieurs eaux, d'une casserole à l'autre, pendant quelque temps, pour leur ôter toute la terre qu'elles sont sujettes à contenir dans leurs cavités. Cette opération faite, on les égoutte bien en les essuyant, et on les met dans une casserole sur le feu, avec du beurre, du gros poivre, du sel, du persil, et si l'on veut un morceau de

jambon. Une heure de cuisson leur suffit. Comme elles ne rendent pas beaucoup d'eau, on est obligé de les humecter souvent, et, pour cela, on préfère le bouillon. Lorsqu'elles sont cuites, on ajoute des jaunes d'œufs, pour faire la liaison, en les ôtant du feu. Il y en a qui y mettent un peu de crême. On les sert seules, ou sur une croûte de pain rissolée et imbibée de beurre.

« *Morilles à la crême*. Après les avoir passées sur le feu, avec du beurre, du sel, un bouquet de fines herbes et un petit morceau de sucre, on les mouille, quand elles ont perdu leur eau, de bon bouillon, en ajoutant quelques pincées de farine; on y mêle ensuite de la crême, et on les sert avec des croûtes de pain.

« *Morilles à l'italienne*. Après les avoir bien lavées, battues et laissé égoutter, on les coupe en deux, ou en trois, si elles sont trop grosses; on les met dans une casserole sur le feu, avec un bouquet de fines herbes (persil, ciboule, cerfeuil, pimprenelle, estragon, civette), un peu de sel et un demi-verre d'huile. On les

passe quelques tours jusqu'à ce qu'elles aient rendu leur eau ; ensuite on y met du persil haché, du blanc de ciboule et un peu d'échalottes. On donne encore un tour ; on met quelques pincées de farine, on les mouille avec du bouillon ; on ajoute un demi-verre de vin de Champagne ; et après les avoir laissé un peu mijoter, on les sert avec du jus de citron et des croûtes de pain.

« *Morilles en hâtelets*. Après les avoir lavées, coupées en deux, et passées au feu, pour leur faire rendre leur eau, on les met avec du beurre, de l'huile, du sel, du poivre, du persil, de la ciboule hachée et des échalottes : ainsi marinées, on les embroche avec de petites brochettes, et on les fait griller après les avoir légèrement panées. On les arrose avec leur sauce, et on les sert avec ce qui reste.

« *Morilles farcies*. On préfère pour les farcir les morilles fraîches et les blondes. On les ouvre au bout de la tige, et après les avoir bien lavées, battues et essuyées, on les garnit d'une farce fine,

et on les fait cuire entre des bandes de lard. On les sert dans une sauce semblable à celle des morilles à l'italienne. »

(PAULET.)

« A Vienne en Autriche, on farcit les morilles avec de la chapelure de pain, de la viande de volaille, des sardines, des écrevisses et d'autres assaisonnemens.

« On mange encore ces champignons frais, grillés, ou cuits sous un four de campagne. » (LÉMAN.)

Manière d'apprêter les truffes.

« On préfère avec raison l'huile ou le beurre à toute autre substance pour assaisonner la truffe. Après l'huile, le vin est l'ingrédient ou le véhicule qui lui convient le mieux, et lorsque ces deux substances sont mariées ensemble, alors l'assaisonnement est parfait. Voilà pourquoi un ragoût de truffes n'est bon et bien agréable que lorsque la sauce a pour base l'huile et le vin. Ainsi pour faire un bon ragoût, après les avoir bien lavées et bien brossées pour enlever toute

la terre, on les fait tremper un peu dans l'eau, ou ce qui est mieux dans l'huile; on les coupe ensuite par tranches, et on les met sur le plat avec de l'huile ou du beurre, un peu de vin, de sel et du gros poivre; il y en a qui ajoutent des anchois et de petits oignons : c'est l'affaire d'une heure de cuisson; on fait une liaison avec des jaunes d'œufs. Quand les truffes sont de bonne qualité, ce ragoût est délicieux. Quelques personnes ajoutent un peu de bouillon pendant la cuisson.

« *Truffes à la maréchale.* Prenez de grosses truffes bien brossées et lavées; ajoutez à chaque une pincée de sel et de gros poivre; enveloppez-les de plusieurs morceaux de papier, et mettez le tout dans une petite marmite couverte de cendres chaudes où vous les laisserez une heure. On les sert en cet état.

« *Truffes à l'italienne.* Prenez des truffes moyennes, épluchées et coupées par tranches; mettez-les dans une casserole avec un peu d'huile, de sel, de poivre, de persil, de ciboule, d'écha-

lottes hachées et deux gousses d'ail piquées d'un clou de girofle. Laissez-les un peu mariner et mettez-les quelques momens sur les cendres chaudes. Egouttez-les et ajoutez de bon bouillon, ou du vin blanc, une croûte de pain beurrée et maniée dans la farine ; faites bouillir le tout; dégraissez et servez vos truffes avec un peu de jus de citron: la sauce doit être perlée.

« *Truffes en pâte*. Lavez et brossez de grosses truffes, que vous arrangez dans un morceau de pâte brisée pour en former une tourte. Couvrez les truffes de quelques bandes de lard; recouvrez la tourte et faites-la cuire au four l'espace d'une heure. » (PAULET.)

Truffes à la périgord. Il y a deux manières de préparer les truffes à la périgord: l'une consiste à les faire bouillir entières dans le vin et à les assaisonner; l'autre à les bien cuire d'abord sous la cendre et à les fricasser ensuite.

Truffes à la vapeur de vin. On cuit les truffes à la vapeur de vin, en mettant dans une casserole deux verres de vin

blanc, un petit verre d'eau-de-vie et tel aromate que l'on veut. On place les truffes sur un clayon dans la casserole que l'on recouvre de son couvercle et l'on fait bouillir; aussitôt que l'ébullition commence, on pose sur le couvercle un linge mouillé; les vapeurs se condensent et retombent bouillantes sur les truffes; lorsque celles-ci sont cuites, on les retire et on les laisse un instant se ressuyer à l'air : on les sert sur une serviette.

Si l'on veut que les truffes conservent leur saveur naturelle et sans mélange, on les enveloppe une à une dans du papier beurré, et on les fait cuire à la vapeur d'eau.

Quelques personnes se contentent de les faire cuire sous la cendre, enveloppées dans un ou plusieurs papiers imbibés d'huile, et les mangent ensuite sans assaisonnement.

Les truffes, soit hachées, soit coupées par tranches, sont un des meilleurs assaisonnemens dont on puisse se servir; elles sont excellentes dans toutes sortes de ragoûts.

On en farcit fréquemment les volailles, auxquelles elles communiquent leur parfum en même temps qu'elles favorisent leur conservation.

Mises dans le lait, ces plantes lui communiquent leur odeur et hâtent sa coagulation : on peut de cette manière obtenir des fromages à la truffe.

Manière d'apprêter les champignons desséchés.

Les champignons desséchés sont, dans certains pays, d'une grande ressource pour l'hiver et le temps du carême.

Ces plantes se préparent à peu près de la même manière que si elles étaient fraîches. Mais il faut, lorsque l'on veut en faire usage, commencer par les ramollir en les tenant plongées pendant quelques heures dans de l'eau tiède ou dans du lait. On préfère le lait pour les chanterelles et les clavaires, et l'eau pour les agarics, les morilles et les bolets.

« Lorsqu'on veut faire usage des cèpes (bolets), dit M. Paulet, on les fait reve-

nir dans l'eau tiède, où on les laisse infuser toute la nuit sur les cendres chaudes, la veille du jour où l'on veut les manger. On conserve cette eau chargée d'une partie de leur parfum. Les uns les font bouillir ensuite légèrement dans l'eau, et après les avoir essuyées et avoir jeté cette eau, ils les font cuire dans le beurre avec du persil, du sel, du poivre, c'est-à-dire avec l'assaisonnement ordinaire; ils les nourrissent pendant leur cuisson avec la première eau dont on a parlé: c'est l'affaire d'une heure environ. La liaison se fait avec des jaunes d'œufs ou de la crême. D'autres les mangent à l'oignon, qu'on fait roussir d'abord sur le feu, dans le beurre; quand ils commencent à roussir, on ajoute les champignons qu'on achève de faire cuire. Il y en a qui ajoutent de la chapelure de pain, de la muscade ou des quatre épices.

« En Hongrie, on fait avec ces plantes des coulis ou soupes qu'on y mange avec plaisir. Pour cela, on les fait revenir dans l'eau tiède, comme il a été dit plus haut; on se sert de cette eau dans

laquelle on fait bouillir des rôties de pain. Après un temps suffisant, on passe le tout pour en faire un coulis épais de consistance de purée, auquel on ajoute les champignons qu'on a fait cuire à part dans le beurre, avec l'assaisonnement convenable. On mêle le tout pour en faire un plat d'abondance. »

La poudre des champignons desséchés peut servir à assaisonner tous les alimens dans la préparation desquels on fait entrer ces plantes : elle remplace même avec avantage les champignons frais, du moins quant au parfum et à la saveur.

Apicius et Platine nous ayant laissé des détails assez étendus sur la cuisine des anciens, je renvoie à ces deux auteurs les personnes qui seraient curieuses de savoir comment de leur temps on assaisonnait les champignons.

CLASSIFICAT

PREMIER ORDRE.

Champignons dont les séminules sont placées à la face extérieure. (*Gymnocarpes.*)

1\. Champignons à membrane séminifère unie, et non pulpeuse.

2\. Champignons à membrane séminifère, modifiée en forme de pointes, de tubes ou pores, de rides proéminentes, ou de feuillets, et non pulpeuse.

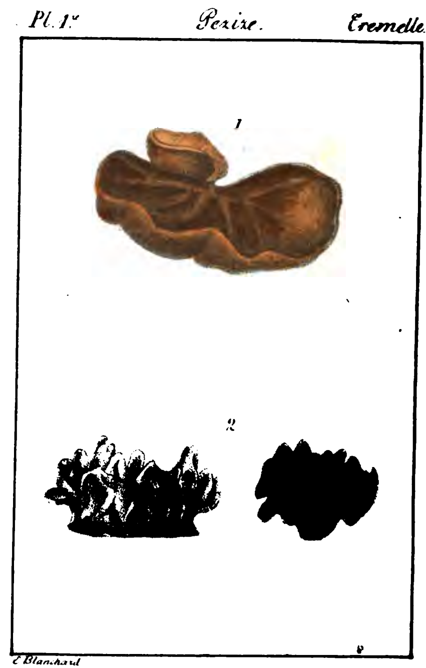
3\. Champignons à membrane séminifère, couverte d'une pulpe liquide.

DEUXIÈME ORDRE.

Champignons dont les séminules sont contenues dans un réceptacle commun, (*peridium*) fermé de toutes parts au moins dans le jeune âge. (*Angiocarpes.*)

Plante globuleuse, … ferme qui se change … Peridium simple, s'ou… nules. . . . .

Plante souterraine, … ne se remplit jamais de



1. P. Oreille de Judas. 2. T. Mesentère.

DESCRIPTION DES ESPÈCES.

PREMIER ORDRE.

Champignons dont les séminules sont placées à la face extérieure. (*Gymnocarpes.*)

†

Plantes dont la membrane fructifère est unie et non pulpeuse.

PEZIZE. *PEZIZA.*

Caractères. Champignons ayant le plus ordinairement la forme d'une petite coupe, dont la surface supérieure est lisse, et porte les graines qui s'echappent sous forme de poussière fine.

** Plantes d'une consistance gélatineuse.*

1. Pezize oreille de Judas. *Peziza auricula*.

Decandolle. Flore fr. nº 230. — *Tre-*

mella auricula Judæ. Bulliard. Hist. des champ. p. 241, t. 427, f. 2.—Voyez planche 1, fig. 1.

Nom vulgaire. Oreille de Judas.

Plante d'une consistance gélatineuse, mais ferme et élastique, composée de deux lames appliquées l'une sur l'autre; sessile mince, étendue horizontalement, très irrégulière et ayant presque toujours une grande échancrure qui lui donne la forme d'une oreille d'homme; elle a près de quatre pouces de largeur sur un et demi de hauteur. Sa surface supérieure est brun rougeâtre, creusée en soucoupe et diversement plissée; l'inférieure plus pâle, est pulvérulente, comme tomenteuse et parsemée de veines peu saillantes et divergentes.

La pezize oreille de Judas, ne croît que sur les vieux troncs d'arbres, et en particulier sur ceux du sureau. On l'emploie en médecine à titre de *purgatif*.

1. Pezize noire. *Peziza nigra*.

Bull. Champ. p. 238, t. 460, f. 1. —

Dec. Fl. fr. 233. — *Peziza brunnea.* Batsch. Elench. fung. 125, t. 2, f. 50. — Flora danica. t. 464.

Var. B. Bull. Herb. t. 116.

La pezize noire se distingue facilement de ses congénères par sa consistance gélatineuse, élastique et épaisse, sa couleur d'un brun noirâtre en dessus et en dessous, ou noirâtre seulement en dessus et rouillée en dessous. Elle est sessile, en forme de cône renversé et tronqué; rarement large de plus d'un pouce. Sa face supérieure, d'abord creusée en soucoupe, s'aplatit avec l'âge, et finit même quelquefois par devenir convexe; l'inférieure est peluchée et ridée. Elle croît au printemps, et surtout en automne, dans les temps humides, sur les bois morts, et principalement sur les troncs de chêne coupés et exposés à l'air.

Les soldats de l'armée d'occupation russe, cantonnés en Lorraine, en 1816 et 1817, faisaient servir cette plante à leur *nourriture*.

*** Plantes qui ont la consistance de la cire.*

3. Pezize en ciboire. *Peziza acetabulum.*

Bull. Champ. p. 267, t. 485, f. 4. — Dec. Fl. fr. 219. — Vaillant. Botan. paris. t. 13, f. 1.

Cette plante commence par avoir la forme d'un grelot; peu à peu elle s'évase et prend celle d'un ciboire ou d'une coupe, souvent large de deux pouces; elle a la consistance de la cire. Sa surface extérieure est presque toujours relevée de nervures ramifiées plus ou moins saillantes. Son pédicule est court, épais et sillonné; il tient à la terre par une petite racine. La pezize en ciboire est d'abord de couleur jaune fauve; avec l'âge elle devient bistrée ou brune. On la trouve au printemps dans les lieux humides des bois. Elle est *alimentaire.*

4. Pezize en limaçon. *Peziza cochleata.*

Bull. Champ. p. 268, t. 154. — Dec.

Fl. fr. 219. — *Peziza alutacea*. Persoon. Synopsis fung. p. 638.

Var. B. *Peziza umbrina*. Pers. Syn. p. 638. — *Elvela ochroleuca*. Schœffer. Fung. 3, t. 274 et t. 155.

Cette espèce, que l'on ne trouve jamais que sur la terre, a la fragilité et la demi-transparence de la cire; elle est mince, toujours partagée jusqu'à sa base en deux lobes latéraux, roulés en spirale ou en limaçon. Elle a environ deux pouces de largeur sur un pouce de hauteur; sa partie supérieure est concave, et, le plus souvent, percée à son centre d'un large trou qui communique avec la racine. Sa couleur, en dessus comme en dessous, est d'abord d'un blanc jaunâtre, puis d'un fauve cendré, et enfin brunâtre. Elle vient, en automne, dans les bois et les jardins, ordinairement en groupes de quatre à cinq individus.

On la mange dans quelques contrées du nord de la France.

Observation. La plupart des grandes espèces de pezizes peuvent servir d'aliment; cependant, comme ces plantes

manquent de parfum, elles sont en général peu recherchées.

TREMELLE. *TREMELLA.*

Car. Expansion gélatineuse de forme très diverse, dont les graines sont éparses sur la superficie entière.

1. Tremelle mésentère. *Tremella mesenteriformis.*

Dec. Fl. fr. 240. — Bull. Champ. p. 230, t. 174 et 499, f. 6. — *Voy.* pl. 1, fig. 2.

Var. A. *Alba.* Bull. t. 406, f. C.

B. *Lutea.* Bull. t. 406, f. B. D. t. 499, f. 6, U. V. — Vaill. Bot. par. t. 14, f. 4. — *Tremella chrysocoma.* Bull. t. 174. — *Tremella mesenterica.* Jacquin. Miscell. austriaca. 1, p. 142, t. 13.

C. *Livida.* Bull., t. 499, f. 3, t. 406, fig. A. a.

D. *Violacea.* Bull., t. 490, f. 6, X. Y. — *Tremella verticalis.* Bull. t. 272.

Plante gélatineuse, mais élastique et consistante, toujours partagée en plusieurs lobes plus ou moins profonds, minces et plissés, dont la disposition rappelle celle du mésentère ou d'une fraise de veau, variant singulièrement de couleur, selon l'âge et les circonstances. La variété A est blanche dans la jeunesse, bistrée dans la vieillesse; la variété B, d'abord jaune ou orangée, passe ensuite au rouille (cette variété est la plus commune). La variété C, d'abord blanchâtre, est ensuite couleur de chair, et enfin d'un rouge bistré; la variété D commence par être d'un violet plus ou moins foncé, et finit par devenir brune ou noire. La tremelle mésentère croît constamment sur les bois morts; on la rencontre toute l'année. Elle est *alimentaire*.

La *peinture* pourrait tirer parti de cette plante : sa variété violette a fourni à Bulliard, par la seule infusion dans l'eau, un bistre rougeâtre très solide; par l'ébullition, elle donne une couleur plus foncée.

CLAVAIRE. *CLAVARIA.*

CAR. Champignon allongé, simple ou rameux, charnu ou coriace; ordinairement droit, dont les graines sont disséminées sur toute la superficie, à l'exception du pédicule. Point de chapeau distinct.

Observ. Les clavaires comestibles sont charnues et croissent à terre.

1. Clavaire corail. *Clavaria coralloïdes.*

Dec. Fl. fr. 262. — Bull. Champ. p. 201 et 496, f. 3, et t. 222. — Vaill. Bot. par. t. 8, f. 4. — *Voy.* pl. 2, fig. 1.

Var. A. *Alba.* Bull., t. 496, f. 3, L. M. P.

B. *Lutea.* Bull. t. 496, fig. 3, O. Q. et t. 222.

Noms vulg. Barbe de chèvre, barbe de bouc, mainotte, tripette, ganteline, cheveline, balai, buisson, bouquinbarde, gallinette, poule, pied-de coq, etc.

Pl. 2. Clavaire.

1

2

L. Blanchard

1. C. Corail. 2 C. Améthyste.

Ce champignon s'élève à la hauteur de deux à quatre pouces; il est quelquefois simple, mais le plus souvent il est divisé en un très grand nombre de rameaux à surface ondulée, cylindriques, pleins et fragiles, qui imitent des branches de corail: sa couleur varie du blanc au jaune, et au rouge orange: il vient à terre dans les forêts: on le trouve en automne.

La clavaire corail est un *aliment* sûr dont on fait usage partout où elle vient abondamment. Il faut la cueillir jeune; vieille elle est indigeste. La variété la plus commune et la plus usitée est celle qui est de couleur jaune.

2. Clavaire cendrée. *Clavaria cinerea.*

Dec. Fl. fr. 263. — Bull. Champ. p. 204, t. 354.

Noms vulg. Mainotte grise, ganteline, etc.

Cette espèce est grisâtre ou de couleur cendrée; son tronc épais se partage

est très épais et tubéreux, partent des rameaux nombreux, comprimés en forme de lames crépues et denticulées. Elle vient dans les bois de sapins, en octobre.

Comestible. On la mange en Alsace.

HELVELLE. *HELVELLA.*

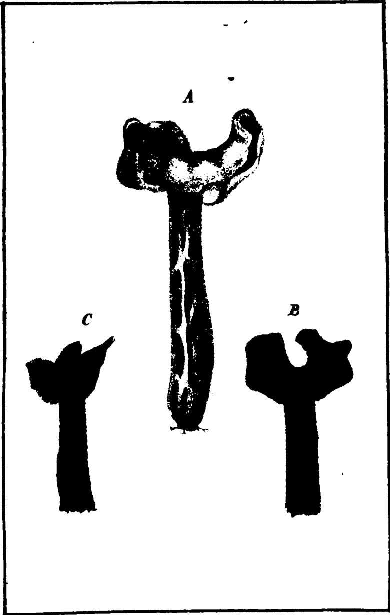
Car. Champignon ordinairement pédiculé, dont le chapeau membraneux, presque toujours plissé irrégulièrement, lisse en dessus et en dessous, porte les graines à la surface inférieure seulement.

1. Helvelle en mitre. *Helvella mitra.*

Bull. Champ. p. 298, t. 190 et 466. — Dec. Fl. fr. 243. — *Voy*. pl. 3.

Var. A. *Alba*. Bull. t. 190, f. A. B. C. F. et t. 466, f. A. — *Elvela pallida*. Schœff. Fung. t. 282, et *Elvela pallescens*. t. 322. — *Helvella alba*. Bergeret. Phyt. 1, t. 145. — *Helvella leucophæa*. Sowerby. Fung. t. 39. — Flor. dan. t. 1560. — Trattinnick. Fung. austr. t. 200.

Pl. 3. Helvelle.



C. Blanchard

H. en mitre.

B. *Fulva*. *Elvela spadicea*. Schœff. t. 283.

C. *Fusca*. Bull. t. 190, f. D. E. et t. 466, f. B. — *Elvela nigricans*. Schœff. t. 154.

Cette espèce a la transparence et la fragilité de la cire : son stipe lacuneux ou cannelé est long de un à trois pouces, épais, celluleux à l'intérieur ; son chapeau est formé de deux à trois lobes réfléchis qui, par leur disposition, forment une sorte de mitre ou croissant dont la concavité est en haut ; ces lobes sont eux-mêmes quelquefois subdivisés en un grand nombre de petits lobes verticaux, qui les font paraître comme frisés ou feuilletés. La couleur de cette plante en fait distinguer trois variétés : la première est blanchâtre ou d'un gris paille ; la deuxième est fauve ou roussâtre ; la troisième est brune et quelquefois tout-à-fait noire. La variété blanche, qui est la plus grande et la plus recherchée, est regardée par quelques botanistes comme une espèce distincte : les bords de son

chapeau n'adhèrent pas au pédicule comme dans les autres variétés.

L'helvelle en mitre vient en automne, à terre, le plus souvent en touffes : on la rencontre dans toutes sortes de forêts. C'est un *aliment* agréable dont le goût rappelle celui de la morille ordinaire.

2. Helvelle élastique. *Helvella elastica.*

Bull. Champ. p. 299, t. 242. — Dec. Fl. fr. 244. — *Helvella levis.* Berg. Phyt. 1, t. 149.

Var. A. *Alba.* Bull.

B. *Fusca.* Bull. — *Elvela fuliginosa.* Schœff. Fung. 4, t. 320.

Champignon fragile et transparent, d'un blanc jaunâtre, quelquefois brunâtre : stipe cylindrique, grêle, fistuleux, uni à sa surface ou légèrement ondulé, mais non lacuneux : chapeau mince, large d'un pouce au plus, lisse, ayant un peu la forme d'une mitre, à deux ou trois lobes verticaux, penchés ou contournés, dont les bords adhèrent quel-

quefois au stipe. Celui-ci fendu en deux, dans le sens de la longueur, donne deux moitiés qui se resserrent sur leurs bords et prennent chacune la forme cylindrique.

Alimentaire.

3. Helvelle comestible. *Helvella esculenta.*

Pers. Champ. com. p. 260, t. 4. — *Elvela mitra.* Schœff. Fung. t. 160 et 161.

Chapeau membraneux lisse, de forme variable, diversement plissé et quelquefois lobé, large de deux à trois pouces, d'un brun rougeâtre; pédicule fistuleux, non sillonné, blanchâtre ou couleur de chair, assez souvent renflé à sa base. Cette plante croît au printemps, dans les pays élevés, tels que les Vosges. Elle est *comestible*, comme son nom l'indique.

Observ. Toutes les helvelles, selon M. Persoon, peuvent servir d'aliment.

††

Plantes dont la membrane fructifère est modifiée en forme de pointes, de tubes ou pores, de rides proéminentes ou de feuillets, et non pulpeuses.

HYDNE. *HYDNUM.*

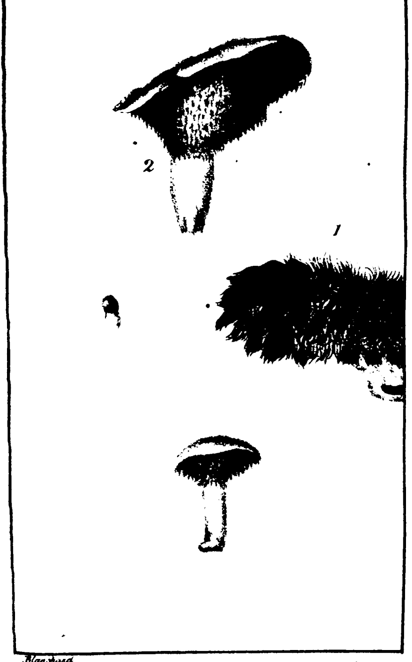
Car. Plante pourvue d'un chapeau non toujours distinct, garnie en dessous (et même quelquefois en dessus) de pointes dirigées vers la terre, cylindriques ou coniques, à l'extrémité desquelles sont situées les graines.

* *Point de chapeau distinct ; champignon rameux croissant sur les arbres. (Hericium.* Pers.)

1. Hydne tête de Méduse. *Hydnum caput Medusæ.*

Dec. Fl. fr. 281. — *Clavaria caput Medusæ.* Bull. Champ. p. 210, t. 412.

Pl. 4 Hydne



1. H. Tête de Méduse. 2 H. Sinué

— *Hericium caput Medusæ*. Pers. Champ. com. p. 250. — *Voy*. pl. 4, fig. 1.

Tronc charnu, court, épais, qui se termine par des divisions nombreuses, grêles, allongées, simples, pointues, dirigées d'abord verticalement et ensuite tout-à-fait pendantes, rassemblées en touffes et insérées sans ordre. Cette plante dans sa jeunesse est d'un blanc de lait, plus tard elle est d'un gris sale. Elle croît, à la fin de l'été, sur les bois morts.

Alimentaire. On la mange fréquemment en Italie. Elle a une odeur et une saveur fort agréables.

2. Hydne hérisson. *Hydnum erinaceus*.

Bull. Champ. p. 304, t. 34. — Trattinn. Fung. aust. p. 191, t. 68. — Dec. Fl. fr. 282.

Nom vulg. La houppe des arbres. (Paul. Traité des Champ. v. 2, p. 424.)

Champignon sessile ou à pédicule

court, simple, irrégulièrement cylindrique et recourbé à son sommet, émettant une multitude d'aiguillons minces, allongés, toujours pendans et qui se terminent par étages. Cette espèce l'une des plus grandes du genre, est d'une consistance tendre et charnue ; elle est d'abord blanche et ensuite jaunâtre ; elle croît dans les cicatrices des vieux chênes.

Comestible. Sa saveur est celle du champignon de couche.

3. Hydne corail. *Hydnum coralloïdes*.

Sowerb. Fung. t. 252. — Schœff. Fung. 2, t. 142. — Dec. Fl. fr. 283. — Nées. Trait. t. 33, f. 249. — *Hydnum ramosum*. Bull. Champ. p. 305, t. 390. — *Hericium coralloïdes*. Pers. Champ. com. p. 250.

Plante sessile, d'abord blanche, puis jaunâtre, d'une dimension considérable, dont la base tendre et charnue émet un grand nombre de rameaux qui sont hérissés de pointes à leur surface infé-

rieure ; ces rameaux rapprochés en touffes portent, au sommet de chacune de leurs subdivisions, une houppe de longues pointes, d'abord droites, puis pendantes, qui se terminent par étages. Dans sa jeunesse, cette plante ressemble à une tête de chou-fleur. On la trouve en automne sur les plus vieux troncs d'arbres, et principalement sur le chêne. Elle n'est pas très rare en Lorraine.

Comestible.

** *Un chapeau distinct; plante croissant à terre.* (*Hydnum.* PERS.)

4. Hydne sinué. *Hydnum repandum.*

Sowerb. Fung. t. 176.—Schœff. t. 318. — Flora dan. t. 310. — Dec. Fl. fr. 292. — *Hydnum sinuatum.* Bull. Champ. p. 311, t. 172. — *Hypothele repanda.* Paulet. Tr. 2, p. 126, t. 35, f. 1 et 2. — *Voy.* pl. 4, fig. 2.

Noms vulg. Eurchon, rignoche, arresteron (Landes); pied de mouton

blanc, barbe de chèvre (Vosges) ; chevrotine chamois. (Paul.)

Plante d'un jaune fauve ou roux, quelquefois blanchâtre ; chapeau charnu, convexe, lisse en dessus, large de deux ou trois pouces, ordinairement arrondi, à bords ondulés et sinués, hérissé en dessous de pointes fragiles, cylindriques, ou en alène ; un peu plus foncées que le reste de la plante : pédicule gros, court, presque toujours excentrique. L'hydne sinué vient à terre, le plus souvent en touffes, dans les lieux ombragés des bois, en automne : on le rencontre assez communément.

Comestible. Sa chair est blanche, ferme et cassante ; quand on la mâche crue, elle a un arrière-goût poivré et un peu acerbe.

5. Hydne écailleux. *Hydnum squamosum.*

Bull. Champ. p. 310, t. 409. — Dec. Fl. fr. 293. — *Hydnum subsquamosum.* Batsch. Fung. p. 111, t. 10, f. 43. —

Hydnum imbricatum. Schœff. Fung. 2, t. 140. — *Hypothele imbricata.* Paul. Tr. 2, p. 127, t. 35, f. 3.

Noms vulg. Chevrotine écailleuse, grande chevrette. (Paul.)

Il est d'un gris cendré ou fauve; son chapeau convexe, arrondi, très épais, large de deux à quatre pouces, est parsemé en dessus de taches brunâtres et d'écailles, en dessous il est garni de pointes cylindriques épaisses, d'abord blanches au sommet, puis d'un gris brun; son pédicule est très gros et allongé. Ce champignon vient ordinairement solitaire. Il est *comestible;* sa chair, dont l'odeur est agréable et la saveur légèrement acerbe, est un peu coriace; aussi la conserve-t-on facilement.

6. Hydne violet. *Hydnum violaceum.*

Pers. Champ. com. p. 249.

« Chapeau convexe d'abord, puis plein et légèrement déprimé au centre, quelquefois en entonnoir très évasé dans la

vieillesse du champignon. La superficie brunâtre, peluchée, est marquée de zônes concentriques et ondulées; les pointes varient du violet bien prononcé au violet purpurin, ou lie de vin. On trouve une variété qui est d'un beau violet des deux côtés; celle-ci habite les bois de chênes, la première les bois de pins. L'une et l'autre paraissent en automne sur la terre auprès de Dax.

« Le goût et l'odeur sont très agréables; la chair cassante, tendre, ce qui prouve sa *bonne qualité*, quoique ce champignon ne soit pas recherché pour l'usage alimentaire. » (Thore.)

Observ. On dit que les habitans de la Toscane mangent l'hydne cure-oreille (*hydnum auriscalpium*. Bull. Herb. t. 481, f. 3.), champignon fort coriace.

BOLET. *BOLETUS.*

Car. Chapeau sessile ou pédonculé, dont la surface inférieure est garnie de tubes ou de pores qui renferment les graines.

Pl. 5. **Bolet**



2. *B. Comestible.* 1. *B. Ongulé*

SECTION I.

Tubes libres et non soudés entre eux. (*Hypodrys.* Soløn.)

1. Bolet foie. *Boletus hepaticus.*

Dec. Fl. fr. 297. — Bull. Herb. t. 74. —*Boletus buglossum.* Fl. dan. t. 1136 et 1137. — *Fistulina buglossoïdes.* Bull. Champ. p. 314, t. 464 et t. 497. — *Hypodrys buglossoïdes.* Pers. Ch. com. p. 245.—*Dendrosarcos hepaticus.* Paul. Tr. 2, p. 98, t. 12.

Noms vulg. Langue ou foie de bœuf, (Paul.) langue de chêne, glu de chêne.

Plante charnue et un peu gélatineuse, d'un rouge brun, atteignant sept à huit pouces de diamètre et plus, sessile ou portée par un pédicule latéral gros et court; chair comme zônée, mollasse, fibreuse, plus ou moins rouge, ce qui la fait ressembler à celle des animaux, ou au foie coupé; face supérieure toujours gluante et parsemée dans la jeu-

nesse de petites protubérances qui, à la loupe, sont pédiculées et qui se détachant, plus tôt ou plus tard, rendent cette surface lisse; face inférieure recouverte de tubes distincts, séparés les uns des autres, grêles, inégaux, très serrés, d'abord blancs, puis d'un jaune pâle, un peu frangés à leur orifice.

Le bolet foie croît sur les vieilles souches, le plus souvent au pied des vieux chênes, en septembre et en octobre. Sa chair, qui est épaisse, veinée et rougeâtre a un goût vineux, un peu acide, sans odeur sensible. Elle fournit un *aliment* agréable. On préfère pour l'usage les individus qui ne sont pas trop avancés.

SECTION II.

Tubes adhérens entre eux et qu'on ne peut séparer de la chair du chapeau. (*Polyporus*. MICH.)

§ 1. Pédicule nul.

2. Bolet ongulé. *Boletus ungulatus*.

Dec. Fl. fr. 308. — Bull. Champ. p.

357, t. 401 et t. 491, f. 2. — *Boletus igniarius*. Sowerb. Fung. t. 132.

Noms vulg. Agaric de chêne, agaric femelle, boula, bolet à amadou.

Champignon sessile; attaché latéralement, d'abord mollasse, ensuite coriace et ligneux, ayant la forme d'un sabot de cheval et pouvant atteindre jusqu'à deux pieds de diamètre; surface supérieure grisâtre ou ferrugineuse, marquée de sillons et quelquefois de zônes brunes parallèles au bord, sous l'épiderme de laquelle se trouve une écorce particulière dure et d'un noir luisant, tubes étroits, réguliers, de couleur tannée de même que la chair. Le bolet ongulé vit plusieurs années; a chaque année il s'ajoute une nouvelle couche de tubes aux couches anciennes. Ces différentes couches sont séparées extérieurement les unes des autres par des sillons circulaires plus ou moins profonds. Il croît sur les vieux troncs de divers arbres.

On l'emploie dans les arts à la préparation de l'*amadou* et de l'*agaric* des chirurgiens.

Observ. On a conseillé de fabriquer l'agaric des chirurgiens avec le bolet oblique (*boletus obliquatus*. Bull. Herb. t. 7 et 459). Il me semble que cette espèce est d'une consistance trop dure et d'une trop petite dimension pour qu'on puisse le faire avec avantage.

3. Bolet obtus. *Boletus obtusus*.

Dec. Fl. fr. 309. — *Boletus igniarius*. Bull. Champ. p. 361, t. 82 et t. 454, fig. A. B. D. F.

Noms vulg. Boula, agaric ou champignon de chêne.

Il est semi-orbiculaire, obtus, sessile, attaché latéralement, de couleur tannée; sa chair a d'abord la consistance du liége, elle devient ensuite coriace et dure comme du bois; son chapeau, de même que dans l'espèce précédente, est souvent marqué de zônes parallèles au bord, mais il n'a point une écorce particulière sous l'épiderme: ses tubes sont courts, très réguliers, étroits. Il croît sur le tronc de divers arbres, et dure

plusieurs années ; à l'extérieur les couches de chaque année ne sont pas séparées par des sillons profonds.

Ce bolet sert aux paysans pour conserver et transporter le feu; les teinturiers l'emploient quelquefois pour teindre en brun fauve.

4. Bolet de Sologne. *Boletus Soloniensis*.

Dec. Fl. fr. suppl. 309.— *Agaricus Soloniensis*. Dub. Fl. orl. 177.

« Son chapeau est sessile, demi-circulaire, attaché par le côté et atteignant un pied de diamètre; sa superficie supérieure est brune, parsemée de peaux déchirées ; l'inférieure est jaune ; sa consistance est sèche, plutôt charnue que ligneuse et se dessèche sans pourrir. Il croît en automne sur les troncs d'arbres, dans la Sologne, où il a été observé par M. Dubois. Les habitans du pays le nomment *chavancelle ;* ils en préparent l'*amadou* qui se vend à Orléans ; ce qu'ils font en le mettant deux

fois dans leur lessive et en le battant ensuite. » (Dec.)

5. Bolet subéreux. *Boletus suberosus*.

Bull. Champ. p. 354, t. 482. — Dec. Fl. fr. 306.

Var. A. *Fulvus*. Bull. f. A. B.
B. *Rutilus*. Bull. f. C. D. E. G.
C. *Albus*. Bull. f. F.

Cette espèce, qui est molle et ordinairement aqueuse dans sa jeunesse, devient coriace en vieillissant : elle est de forme variable, glabre, sessile, attachée par le côté, un peu rétrécie à sa base, assez mince, de couleur fauve rouillé, rousse ou blanchâtre dans toutes ses parties, selon la variété ; sa face supérieure est quelquefois ridée ou zônée ; ses tubes larges, irréguliers, souvent séparés par des crevasses, sont presque aussi longs que la chair du chapeau est épaisse.

Le bolet subéreux croît sur les troncs, les pieux, etc. ; il vit plusieurs

années. Les Suédois s'en servent pour faire des bouchons.

6. Bolet odorant. *Boletus suaveolens.*

Dec. Fl. fr. 312. — Bull. Champ. p. 342, t. 310. — *Dædalea suaveolens.* Pers. Syn. 502.

Plante sessile, glabre, coriace, attachée latéralement, dont le chapeau, qui atteint jusqu'à douze et quinze pouces de diamètre, a un demi à deux pouces d'épaisseur : sa face supérieure, d'abord lisse et très blanche, devient ensuite zônée, raboteuse, roussâtre et rembrunie; ses tubes sont fort allongés, sinueux et irréguliers. Elle croît sur les vieux saules, en automne; elle a une odeur pénétrante qui tient de celle de la vanille et de l'anis : cette odeur est plus forte dans les jeunes individus.

La *médecine* a employé avec succès, dit-on, ce bolet contre la phthisie. Son odeur en fait une sorte de parfum; aussi les Lapons, au rapport de Linné, en

portent-ils sur eux dans l'intention de plaire.

7. Bolet du mélèze. *Boletus laricis*.

Dec. Fl. fr. 313. — Bull. Champ. p. 353, t. 296. — Jacq. Miscell. 1, t. 19, 20, 21. —*Boletus purgans*. Pers. Syn. 531. — Mich. t. 61, f. 1.

Nom vulg. Agaric des pharmaciens.

Champignon sessile, attaché latéralement, glabre, dont la chair d'une consistance molle et coriace, friable lorsqu'elle est sèche, est toujours blanche; chapeau ayant jusqu'à douze et quinze pouces de diamètre, très épais, à peu près de la forme d'un sabot de cheval; face supérieure marquée de quelques zônes jaunâtres ou brunes qui sont peu prononcées; face inférieure recouverte de tubes jaunâtres dont l'ouverture est peu distincte. Il croît, dans les Alpes et dans le Dauphiné, sur les vieux troncs du mélèze, même après qu'ils ont été abattus.

On en fait usage en *médecine;* c'est

un purgatif actif qui excite quelquefois des vomissemens : on le donne aussi comme vermifuge. Les habitans des Alpes l'emploient fréquemment contre les maladies de leurs troupeaux. Ils s'en servent aussi en guise de noix de galle pour teindre la soie en noir.

8. Bolet sulfurin. *Boletus sulphureus.*

Dec. Fl. fr. 318. — Bull. Champ. p. 347, t. 429. — Sowerb. 2, t. 135.

Ce bolet, qui est d'un jaune doré tirant un peu sur le rougeâtre en dessus, d'un jaune soufre en dessous, de couleur chamois dans la vieillesse, est glabre, mollasse, sessile, attaché par le côté : il acquiert quelquefois quinze et dix-huit pouces de largeur ; ses tubes sont très courts, étroits et difficiles à apercevoir : à la maturité ils émettent une poussière séminale blanche fort abondante. Il sort des cicatrices des vieux chênes et des merisiers. Sa chair est jaune, pâteuse à la bouche et un peu aigrelette.

Les teinturiers l'emploient pour teindre en jaune.

§ 2. Chapeau pédiculé. Pédicule latéral ou excentrique.

9. Bolet du noyer. *Boletus juglandis.*

Dec. Fl. fr. 320. — Bull. Champ. p. 344, t. 19. — Schœff. Fung. t. 101 et 102. — *Boletus platyporus.* Pers. Syn. 521.

Noms vulg. Miellin, langou, oreille du noyer.

Cette espèce, très variable dans sa forme, sa couleur et ses dimensions, croît sur le noyer et quelquefois sur le tilleul et le saule : elle a un pédicule latéral très court, épais, roussâtre, dont la base de couleur brune est souvent attachée par le côté convexe ; son chapeau atteint de six à quinze pouces de diamètre : il est de couleur jaune roux ou fauve bistré, ordinairement couvert de squames brunâtres, ou crevassé ; ses tubes

sont larges, courts, quelquefois blancs, le plus souvent de la couleur du reste de la plante.

Le bolet du noyer exhale une odeur forte et pénétrante qu'il serait peut-être dangereux de respirer trop long-temps ; sa chair est blanche, elle a un goût d'abord salé, ensuite mielleux et fort agréable : sa consistance ferme et compacte n'empêche pas qu'il ne serve à la *nourriture* de quelques personnes.

10. Bolet à feuille d'acanthe. *Boletus acanthoïdes.*

Dec. Fl. fr. 322. — Bull. Champ. p. 337, t. 486. — *Boletus giganteus.* Pers. Syn. p. 521.

Champignon fragile, mollasse, dont le pédicule rougeâtre et comme granuleux, cylindrique à sa base, s'évase d'un côté en un demi-chapeau irrégulier, mince et lobé sur ses bords, sinué, ondulé, zôné en dessus et d'un rouge de brique, réticulé en dessous; ses tubes sont blanchâtres, courts et prolongés.

jusque sur le pédicule ; sa chair est rougeâtre et acidule. Ce bolet croît en automne sur les vieilles souches, le plus souvent au niveau de la terre, et presque toujours en touffes qui atteignent quelquefois plusieurs pieds d'étendue.

Il est *alimentaire*.

11. Bolet pied de chèvre. *Boletus pes capræ*.

Polyporus pes capræ. Pers. Champ. com. p. 241, t. 3.

Nom vulg. Pied de mouton noir (dans les Vosges).

« Ce bolet est un champignon terrestre, ayant un pédicule latéral, court, épais, simple ou divisé, d'une couleur verte jaunâtre, supportant un ou plusieurs chapeaux arrondis, assez épais vers leur insertion avec le pédicule, d'une couleur bistrée noire : les bords sont réfléchis et ondulés ; sa chair est ferme, blanchâtre, et ne noircit point à l'air ; les tubes, qui ne se séparent pas du chapeau, sont larges et de la même couleur que le pédicule.

« Cette espèce acquiert un grand volume lorsqu'il y a plusieurs chapeaux sur un même pédicule. On la trouve en été et en automne, dans les forêts de sapins, autour des bruyères, dans les Vosges. Elle a été pour la première fois signalée aux botanistes par M. Mongeot, médecin à Bruyères. » (Pers.)

Elle est *comestible*.

11. Bolet en bouquet. *Boletus frondosus*.

Schœff. t. 227 - 229. — Flor. dan. t. 952. — *Polyporus frondosus*. Paul. 2, p. 120, t. 29. — Pers. Champ. com. p. 242.

Noms vulg. Coquilles en bouquets, ou bouquet des chênes (Paul.), poule de bois, couveuse (dans les Vosges).

Champignon ayant un pied d'élévation sur un de largeur, pesant quelquefois jusqu'à quarante livres, formé par la réunion d'une grande quantité de chapeaux imbriqués, dimidiés, de un à deux pouces de largeur, d'un brun grisâtre,

un peu ridés ou tuberculeux à leur surface supérieure, et dont les pores sont blanchâtres de même que le tronc : il croît au pied des chênes; on le trouve dans les Vosges.

Sa chair qui est un peu coriace, a une odeur et une saveur agréables; elle donne un *aliment* de bonne qualité. On doit regarder comme un heureux hasard de rencontrer cette plante, puisqu'une seule peut suffire au repas de la plus nombreuse famille.

13. Bolet truffe. *Boletus tuber.*

Scutiger tuberosus. Paul. Tr. 2, p. 122, t. 31, f. 1, 2, 3.

Noms vulg. Escudarde ou savatelle-truffe. (PAUL.)

« Cette espèce se manifeste surtout par une surface chagrinée ou grenue, semblable à celle de la truffe noire, dont elle a d'ailleurs la couleur, le goût et le parfum, et par une petite taille, n'ayant guère plus de deux à trois pouces de hauteur sur autant d'étendue. La partie

inférieure du chapiteau est poreuse et blanche, mais elle prend enfin une légère teinte rousse par vétusté. La tige qui est posée latéralement et vers le milieu de l'ovale, est blanche, pleine, et de même substance que celle du chapiteau.

« Toute la plante est d'une seule substance homogène, intérieurement blanche, ferme, cassante et de fort *bon goût*: aussi est-elle fort recherchée pour l'usage et n'incommode point. Elle se trouve dans l'Angoumois, aux environs d'Angers, ainsi que dans le Bas-Languedoc. » (PAUL.)

§ 3. Chapeau porté sur un pédicule central.

SECTION III.

Tubes adhérens ensemble et qu'on peut facilement séparer du chapeau. (*Boletus*. DILL.)

* Pédicule lisse.

14. Bolet à tubes rouges. *Boletus rubeolarius*.

Dec. Fl. fr. 328. — Sowerb. 2, t. 250.

— Bull. Champ. p. 326, t. 490, f. 1, et *Boletus tuberosus*. t. 100. —*Boletus luridus*. Pers. Syn. 512.—Schœff. Fung. t. 107. — Trattinn. Fung. t. 9, f. 17.— *Tubiporus cepa*. Paul. Tr. 2, p. 382, t. 176.

Nom vulg. Ognon de loup. (Paul.)

Chapeau souvent large de plus d'un pied, voûté, orbiculaire, ordinairement d'un roux bistré, quelquefois blanchâtre ou grisâtre, dont la chair épaisse et mollasse se colore en rouge, en vert, en bleu et même en noir lorsqu'on la déchire; tubes rouges ou couleur de cinnabre, surtout à leur orifice, lesquels deviennent jaunes dans la vieillesse : pédicule jaune, réticulé, le plus souvent cylindrique. Cette plante vit à terre, dans les bois, à la fin de l'été.

Observ. Bulliard et M. Decandolle regardent le *boletus tuberosus*. Bull. t. 100, comme une simple variété du *boletus rubeolarius*, duquel il ne se distingue que parce que son pédicule est renflé à sa base au lieu d'être cylindrique. Palisot de Beauvois, au contraire, re-

garde ce *boletus tuberosus* comme une variété du *boletus edulis;* il dit qu'on le mange quand il est jeune. Quoi qu'il en soit de cette dissidence d'opinions, d'après les expériences de M. Paulet, le bolet à tubes rouges est une plante fort suspecte.

15. Bolet bronzé. *Boletus æreus.*

Dec. Fl. fr. 329. — Bull. Champ. p. 321, t. 385.

Var. A. *Carne niveâ sub cute vinosâ.*

B. *Carne dilutè sulfureâ*, *ruptâ viridiusculâ.*

Var. C. *Bol. cravetta.* Bell. App. 279.

D. *Bol. cepa.* Thore. Chlor. land. 482.

Noms vulg. Ceps, cèpe noir, champignon à tête noire, seth.

Pédicule cylindrique assez grêle, long de deux à trois pouces, jaunâtre, fauve ou brun, ordinairement réticulé à sa surface; chapeau fort épais, orbiculaire, d'un brun noirâtre mêlé de rouge (noir bronzé) en dessus; tubes courts, d'un

jaune de soufre, excepté dans la variété C où ils sont blancs ; chair ferme : dans la variété A elle est blanche, un peu rougeâtre vers la peau, et jaune vers les tubes ; dans la variété B elle est jaune, et lorsqu'on la déchire elle prend une teinte verdâtre ; dans la variété D elle est blanche, mais elle devient noire dans la vieillesse. Cette dernière variété se distingue à son pédicule blanc marqué de points obscurs.

Ce champignon croît en automne, à terre, dans les bois. Il est *comestible*. On le préfère même à l'espèce suivante.

16. Bolet comestible. *Boletus edulis*.

Dec. Fl. fr. 330. — Bull. Champ. p. 322, t. 494 et t. 60. — *Boletus bulbosus*. Schœff. Fung. t. 134 et t. 135. — Bolt. Fung. 2, t. 85. — *Voy*. pl. 5, fig. 2.

Noms vulg. Ceps, cèpe, gyrole ou gyroule, bruguet, bolé, porchin, potiron, michotte.

Cette espèce s'élève à la hauteur de

six à sept pouces; son pédicule est gros, plein, cylindrique ou renflé, quelquefois bulbeux à sa base, blanchâtre ou jaunâtre, réticulé; son chapeau est épais, voûté, large de six pouces et plus, d'un jaune terne, brun, rouge-brun ou rouge-cendré, quelquefois même blanchâtre; ses tubes sont allongés, petits, d'abord blancs, ensuite d'un jaune pâle ou même verdâtre. Elle a la chair ferme, épaisse, d'une couleur blanche ou jaunâtre, assez souvent avec une teinte vineuse sous la peau: cette couleur ne change pas lorsqu'on brise la plante.

Le bolet comestible vient à terre, dans tous les bois, depuis le mois de juillet jusqu'à la fin de septembre. Il est d'un fréquent usage comme *aliment* et comme *assaisonnement,* surtout dans le Midi de la France.

17. Bolet blanc. *Boletus albus.*

Pers. Champ. com. p. 233. —*Tubiporus albus.* Paul. Tr. 2, p. 382, t. 177. —Mich. Nov. gen. p. 127, n. 2.

Nom vulg. Cèpe blanc, ou potiron blanc. (PAUL.)

« Cette espèce est haute d'environ quatre pouces sur deux ou trois de diamètre au chapiteau et à la tige; partout d'un blanc de lait en dehors et en dedans, mais dont la partie tubuleuse est d'une nuance de blanc différente; sa pulpe ne change point de couleur lorsqu'on la coupe. Toute la plante, qu'on trouve en automne dans la forêt de Sénart, a une saveur de bon champignon, et n'a point d'odeur; elle n'est point lourde, et paraît susceptible de se conserver. » (PAUL.)

Elle est *comestible*.

18. Bolet marron. *Boletus castaneus*.

Dec. Fl. fr. 331. — Bull. Champ. p. 324, t. 328.

Cette espèce est toute de couleur marron ou rouge-brun, à l'exception de ses tubes qui sont d'abord d'un blanc de lait et ensuite jaunes, et des bords du chapeau qui sont quelquefois jaunâtres;

celui-ci est orbiculaire, convexe, large de deux pouces et demi environ, d'un aspect velouté; le pédicule est lisse, mou, cylindrique, souvent renflé et crevassé à sa base. Il croît à terre, dans les bois, en été.

Ce bolet a la chair molle et cotonneuse; néanmoins il est *comestible.*

19. Bolet à tubes jaunes. *Boletus chrysenteron.*

Dec. Fl. fr. 335. — Bull. Champ. p. 328, t. 490, f. 3, t. 4 et t. 393.—*Boletus subtomentosus*. Pers. Syn. p. 506. — *Boletus cupreus*. Schœff. Fung. t. 133. — Mich. Nova gen. t. 69, f. 1.

Var. B. *Boletus lividus*. Bull. Champ. p. 327, t. 490, f. 2.

Ce champignon varie beaucoup pour sa forme, sa couleur et ses dimensions; son pédicule est grêle, long de quatre à cinq pouces, ordinairement tortueux, cylindrique, quelquefois aminci, d'autres fois renflé à sa base et élargi au sommet, jaune ou roussâtre, strié ou ré-

ticulé supérieurement; son chapeau est orbiculaire, convexe, de couleur cendrée, brunâtre ou bronzée, plus claire sur les bords : il a trois à quatre pouces de diamètre : dans la vieillesse il est sujet à se gercer ; ses tubes sont jaunes, irréguliers, larges, allongés : ceux qui naissent près du pédicule sont presque toujours les plus courts et n'ont point ordinairement une direction perpendiculaire. Il croît communément dans les bois, à terre, en été et en automne, le plus souvent solitaire. La var. B a les tubes extrêmement courts; elle vient dans les lieux marécageux.

Le bolet chrysenteron est *comestible ;* sa chair, qui est un peu molle, cassante et jaunâtre, a une saveur agréable.

** Pédicule couvert d'aspérités.

20. Bolet rude. *Boletus scaber.*

Dec. Fl. fr. 336.—Bull. p. 319, t. 489, f. 1 et t. 132.—*Boletus bovinus.* Schœff. Fung. t. 104. — Sowerb. 2, t. 175.

Noms vulg. Roussile, gyrole.

Il s'élève à la hauteur de six à sept pouces; son pédicule qui est cylindrique, un peu renflé à sa base, plein, hérissé de petites aspérités noirâtres, porte un chapeau charnu, hémisphérique, large de deux à six pouces, d'un jaune terne, bistre ou brun rouille, dont les tubes sont allongés, ordinairement blancs, quelquefois gris, quelquefois incarnats ou jaunâtres. Sa chair, qui est un peu mollasse, est acidulée. Il vient à terre dans les bois, à l'entrée de l'automne.

Alimentaire. On le mange lorsqu'il est jeune.

21. Bolet orangé. *Boletus aurantiacus.*

Dec. Fl. fr. 337. — Bull. Champ. p. 320, t. 236 et 489, f. 2.

Var. A. Bull. t. 236.

B. Bull. t. 489, f. 2. — *Boletus rufus.* Schœff. Fung. t. 103.

Noms vulg. Gyrole rouge, roussile, fonge orange. (Paul.)

che ; elle ne change pas de couleur lorsqu'on la déchire. Le bolet annulaire croît en automne, sur la terre, dans les lieux couverts : il a un goût un peu aigrelet, mais qui est suivi d'amertume.

M. Decandolle le regarde comme une plante *suspecte*.

Le *tubiporus annulatus* (cèpe pineau collet), Paul. pl. 129 *bis*, qui probablement est cette même espèce, a fait périr de langueur un chien auquel on en avait fait manger, dit M. Paulet.

Observ. La facilité avec laquelle le bolet indigotier (*boletus cyanescens*, Bull. t. 369) change de couleur et devient bleu lorsqu'on le brise, fait qu'aux yeux du public il passe pour très vénéneux : je ne connais pourtant pas d'observation authentique qui prouve qu'il ait jamais occasionné d'accidens. M. Bosc dit même qu'on le mange en Piémont. Palisot de Beauvois regarde le bolet hispide (*boletus hispidus*. Bull. Herb. t. 210 et t. 493) comme une espèce très malfaisante : je ne connais pas non plus d'observation qui prouve que cette espèce ait jamais nui.

Pl. 6. Mérule



E. Blanchard

M. Chanterelle

MÉRULE. *MERULIUS.*

CAR. Champignon dont le chapeau est garni en dessous de plis étroits ou veines saillantes, qui souvent sont anastomosées entre elles.

1. Mérule chanterelle. *Merulius cantharellus.*

Dec. Fl. fr. 341. — *Agaricus cantharellus*. Bull. Herb. t. 62 et t. 505, f. 1. — Flor. dan. t. 266. — Vaill. Bot. t. 11. f. 14 et 15. — Schœff. Fung. t. 82. — Sowerb. t. 40. — *Hyponevris cantharellus*. Paul. Tr. 2, p. 128, t. 36. — *Voy*. pl. 6.

Noms vulg. Cheyrotte, chevrille, gyrolle, jaunelet, mousseline, cassine, escraville, gallinace, etc.

Cette plante que l'on rencontre dans presque tous les bois, à la fin de l'été et en automne, est de couleur jaune chamois, plus ou moins foncé ; elle a un pédicule, nu, plein, charnu, épais de cinq à six lignes, qui se dilate en un chapeau,

d'abord arrondi et convexe, puis sinueux, quelquefois lobé, creusé en entonnoir, presque toujours plus prolongé d'un côté que de l'autre, dont le dessous est parcouru par des veines ou replis bifurqués qui sont décurrens sur le pédicule.

Le mérule chanterelle est un fort *bon* champignon que l'on mange partout : il a une odeur agréable ; sa saveur est un peu poivrée lorsqu'on le mâche cru.

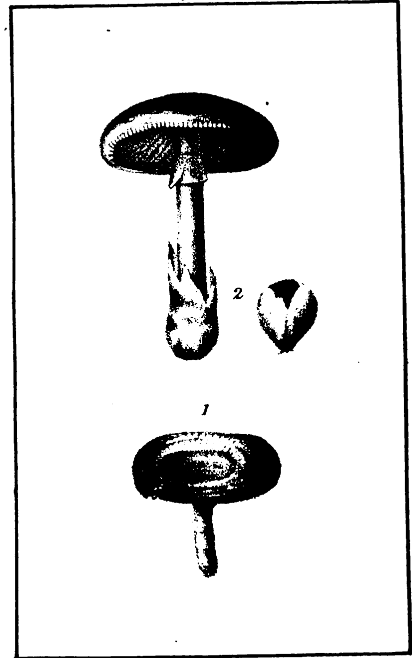
2. Mérule à pied noir. *Merulius nigripes.*

Dec. Fl. fr. 342. — *Agaricus cantharelloides.* Bull. Herb. t. 505, f. 2.

Cette espèce ressemble à la précédente ; mais son pédicule grèle, cylindrique, de couleur noire à la maturité, est plus long du double ; son chapeau, qui est d'un jaune sale, est d'abord convexe et ensuite concave, ou simplement déprimé au centre ; elle n'a d'ailleurs ni l'odeur ni la saveur de la chanterelle. Elle croît dans les bois et quelquefois dans les champs, parmi les graminées.

On la dit *vénéneuse.*

Pl. 7. Agaric.



C. Blanchard

1. A. Meurtrier. 2. A. Oronge.

AGARIC. *AGARICUS.*

Car. Champignon dont le chapeau est garni en dessous de lames ou feuillets rayonnans, ordinairement simples, sur lesquels se trouvent les séminules.

Observ. Quelques espèces de ce genre sont pourvues d'un volva.

SECTION I.

Pédicule nul, latéral, ou excentrique. Point de volva. (Pleuropus. Pers.)

1. Agaric de chêne. *Agaricus quercinus.*

Sowerb. 2, t. 181. — Dec. Fl. fr. 353. — *Agaricus labyrinthiformis.* Bull. Herb. t. 352 et t. 442, f. 1. — *Dædalea quercina.* Pers. Syn. 500.

Noms vulg. Agaric labyrinthe étrille (Paul.), peigne de loup.

Plante de forme et de dimension variables, coriace, ordinairement épaisse de plusieurs pouces; à pédicule nul,

attachée sur le lieu de son habitation par la plus grande partie de sa surface supérieure, et dont l'inférieure est garnie de lames ou feuillets fréquemment anastomosés, et quelquefois de pores larges, sinueux, ce qui fait ressembler ce champignon qui est d'un roux pâle ou grisâtre, tantôt à un agaric, tantôt à un bolet. L'agaric de chêne croît dans les forêts, sur les bois de charpente, dans toutes les saisons : les individus qui viennent sur le sapin sont tout noirs.

Il sert en Autriche, à la fabrication de *l'amadou.*

2. Agaric transparent. *Agaricus translucens.*

Dec. Fl. fr. suppl. 359.

« Son pédicule est nul ou très court et latéral; ses feuillets inégaux, libres, d'abord pâles, puis lilas, puis roussâtres; son chapeau arrondi ou irrégulier, tellement dépourvu de chair qu'on voit le jour à travers, d'un blanc sale tirant sur le roux à sa superficie.

« Il croît sur les vieux troncs de saule, aux environs de Montpellier, où les pauvres gens le mangent confondu avec beaucoup d'autres sous le nom de pivoulade de saule. » (Dec.)

3. Agaric styptique. *Agaricus stypticus.*

Dec. Fl. fr. 361. — Bull. Herb. t. 140 et t. 557, f. 1. — Orfila. Méd. lég. t. 18, f. 4 et t. 19, f. 2. — Flor. dan. t. 1292, f. 1.

Ce champignon est de couleur cannelle ou fauve clair; il a un pédicule nu, plein, long de six à huit lignes, qui s'évase à son sommet pour se continuer avec le chapeau; celui-ci est un peu oblong ou réniforme, quelquefois lobé avec les bords roulés en dessous, il atteint rarement un pouce dans son plus grand diamètre; ses lames sont étroites, inégales, les plus longues d'entre elles se terminent quelquefois toutes à une ligne circulaire qu'aucune ne dépasse; elles se détachent facilement de la chair

du chapeau. Il croît dans les bois, en automne et en hiver, sur les troncs d'arbres coupés transversalement.

Malfaisant. Sa chair est mollasse et se déchire difficilement ; elle a une saveur d'abord fade, puis âcre et astringente ou styptique.

4. Agaric glanduleux. *Agaricus glandulosus.*

Dec. Fl. fr. 363. — Bull. Herb. t. 426.

Il est sessile ou rétréci à sa base en un pédicule latéral, très court et épais ; son chapeau qui a quelquefois huit à neuf pouces de diamètre, est plus ou moins brun et lisse en dessus : il a à peu près la forme hémisphérique : en vieillissant ses bords deviennent sinueux ; ses feuillets sont blancs, larges, inégaux en longueur et décurrens ; ils présentent çà et là à leur surface des houppes velues et glanduleuses. Il croît à la fin de l'automne et en hiver, dans les bois, sur les vieux troncs ou les souches pourries. Sa chair est épaisse, ferme et

blanche; elle a une odeur et une saveur agréables.

Alimentaire.

5. Agaric marqueté. *Agaricus tesselatus.*

Dec. Fl. fr. 366.—Bull. Herb. t. 513, f. 1.

Cette espèce a un pédicule long de deux à trois pouces, blanc, nu, plein, charnu, cylindrique, toujours recourbé pour donner au chapeau une position horizontale; celui-ci est charnu, convexe, large de quatre pouces, arrondi lorsqu'il est jeune, plus développé d'un côté que de l'autre à la maturité, d'une couleur jaune fauve avec des taches ou marquetures d'un jaune plus clair; ses feuillets sont inégaux, blancs ou jaunâtres, adhérens au pédicule et échancrés à leur base. Elle croît en automne, sur les arbres languissans et surtout sur les vieux troncs de pommier.

Elle est un peu coriace, néanmoins on peut l'employer comme *aliment;* son

odeur et sa saveur ont quelque chose d'agréable.

6. Agaric inconstant. *Agaricus inconstans.*

Dec. Fl. fr. 364.

Var. A. *Agaricus dimidiatus*.—Bull. Herb. t. 508 et t. 517. — *Agaricus ostreatus*. Jacq. Fl. aust. 3; t. 288.

B. *Agaricus conchatus*. Bull. Herb. t. 298.

Noms vulg. Couvrose (Vosges), oreille de nouret ou noiret.

Il croît en automne, le long des troncs languissans du hêtre, du chêne et du noyer, à la hauteur de dix-huit à vingt pieds, le plus souvent en touffes; son pédicule est nu, plein, assez court, plus ou moins arqué : il s'insère latéralement au chapeau; celui-ci est ordinairement large de trois à quatre pouces, mais il en peut atteindre jusqu'à huit et dix : il est dimidié et prend souvent la forme d'une coquille, mince, sinué sur ses bords qui sont roulés en dessous; sa su-

perficie est de couleur cendrée, rousse, bistrée ou brunâtre, elle est quelquefois légèrement peluchée ; ses feuillets sont jaunâtres, très décurrens, étroits et inégaux. Selon M. Persoon, les plus longs sont fort souvent anastomosés à leur base, dans la var. A.

Il est *alimentaire*.

7. Agaric d'orme. *Agaricus ulmarius*.

Dec. Fl. fr. 368. — Bull. Herb. t. 510. — Sowerb. Fung. t. 67.

Cet agaric croît, en octobre et en novembre, sur les troncs d'arbres et particulièrement sur les ormes languissans ; son pédicule est cylindrique, toujours arqué pour tenir le chapeau dans une situation horizontale, nu, d'un blanc sale ou grisâtre, long de trois à quatre pouces, charnu, plein, épais et ferme, continu avec la chair du chapeau auquel il s'insère un peu latéralement; celui-ci peut acquérir jusqu'à douze et quinze pouces de diamètre, mais le plus sou-

vent il n'en a que cinq à sept : il est convexe, arrondi, d'un jaune terreux : dans la vieillesse il est quelquefois tacheté de petites raies rouges ou noires; ses lamelles sont nombreuses, larges, inégales, échancrées à leur base, adhérentes au pédicule, d'abord blanchâtres, ensuite d'un jaune sale.

Sa chair, dont la consistance est *ferme* et compacte, a une odeur agréable. *Comestible.*

8. Agaric de l'olivier. *Agaricus olearius.*

Dec. Fl. fr. suppl. 368. — *Dendrosarcos oleæ.* Paul. Tr. 2, p. 112, t. 24.

Noms vulg. Champignon de l'olivier (aux environs de Montpellier), oreille de l'olivier. (PAUL.)

Champignon d'un roux doré vif, quelquefois un peu brun en dessus, dont le chapeau, de forme variable, a des feuillets inégaux, très décurrens sur un pédicule ordinairement court, mais quelquefois long de deux à trois pouces, la-

téral ou excentrique, rarement central, presque toujours courbé, constamment plein, à chair filandreuse, de la même couleur que le reste de la plante. Il croît, le plus souvent, en touffes, sur les racines à fleur de terre des oliviers, et quelquefois du charme, du lilas, du laurier-tin et de l'yeuse. On le trouve dans les provinces méridionales de la France : il n'est pas rare aux environs de Montpellier.

Vénéneux. On assure que lorsqu'il se décompose il jette une lumière phosphorique.

SECTION II.

Pédicule central, nu ; feuillets tous entiers et égaux en longueur. Point de volva. (*Russula*. Pers.)

Observ. Les agarics de cette section ont un chapeau charnu, aplati et déprimé, avec les bords ordinairement sillonnés ; leur pédicule est presque toujours blanc et cylindrique. Ils ont la

plupart une saveur âcre et désagréable. Tous naissent à terre.

9. Agaric à dents de peigne. *Agaricus pectinaceus.*

Bull. Herb. t. 509. — Dec. Fl. fr. 369.

Var. A. *Albus*. Bull. t. 509, f. L.
B. *Fulvus*. Bull. f. O. P. — *Agaricus emeticus*. Pers. Syn. 439.
C. *Ochroleucus*. Bull. f. Q. R. S.
D. *Rosaceus*. Bull. f. T. U. — *Agaricus rosaceus*. Pers. Syn. 439.

Cette plante varie singulièrement de couleur et d'aspect : la première variété est toute blanchâtre, la deuxième a le chapeau fauve rougeâtre, avec les feuillets blancs, la troisième a le chapeau et les feuillets d'un jaune terreux, la quatrième a le chapeau rose et les lames blanches. Les caractères communs à toutes ces variétés sont : un pédicule nu, cylindrique, charnu, ordinairement plein, long de un pouce à un pouce et demi, épais de quatre à cinq lignes, fort

souvent attaqué par les vers ; un chapeau d'abord convexe, puis plane, et enfin déprimé ou concave, dont les bords, quelquefois irrégulièrement relevés, sont marqués de stries produites par l'insertion des feuillets : ceux-ci sont simples, égaux en longueur, adhérens au pédicule, presque droits, et quelquefois très saillans. L'agaric à dents de peigne croît solitaire, dans les bois, en été et en automne; on le rencontre communément. Sa saveur est âcre et brûlante. Il passe pour très *dangereux*.

Observ. M. Persoon regarde les variétés de cette plante comme autant d'espèces distinctes : peut-être est-ce avec raison.

10. Agaric fétide. *Agaricus fœtens*.

Dec. Fl. fr. 370. — *Agaricus piperatus*. Bull. Herb. t. 292.

Cette plante est d'un jaune terreux, sale, et tirant sur le fauve; elle a un chapeau large de huit à dix pouces, d'a-

bord convexe, puis déprimé au centre, sinué sur les bords, et marqué tout le long de son contour de cannelures articulées : ce chapeau est enduit d'une matière gluante, il a peu de chair ; ses lames sont rares, épaisses, souvent fourchues, égales entre elles, et non adhérentes au pédicule : celui-ci est nu, plein, long de deux pouces, épais de plus d'un. On la trouve en automne, dans les bois, au milieu des gazons ; elle a une odeur désagréable, une saveur âcre et très poivrée. Sa chair est aqueuse et cassante.

L'agaric fétide est *vénéneux*, ce qui n'empêche pas qu'il ne soit souvent attaqué par les limaçons.

11. Agaric à lames fourchues. *Agaricus bifidus.*

Bull. Herb. t. 26. — *Agaricus furcatus.* Dec. Fl. fr. 371.

Chapeau d'un vert terne et inégal, dont la superficie paraît comme moisie ou farineuse, large de trois à quatre pouces, plane, avec le centre déprimé ou con-

cave, et les bords recourbés en dessous; feuillets blancs, rares, épais, ayant à peu près tous la même longueur, la plupart bifurqués vers le milieu ou les deux tiers externes, adhérens au pédicule: celui-ci est blanc, nu, cylindrique, épais d'un pouce, long de deux environ: il devient creux ou spongieux en vieillissant; chair blanche, sèche et cassante, dont la saveur, qui est fade et nauséeuse dans le jeune âge, devient amère et salée dans la vieillesse. Ce champignon croît dans les bois secs et arides, en juin et en juillet, à terre.

Il est *pernicieux*.

12. Agaric sanguin. *Agaricus sanguineus*.

Bull. Herb. t. 42. — *Agaricus ruber*. Dec. Fl. fr. 372.

Son chapeau est d'un rouge sanguin: il est large de trois pouces et demi, d'abord convexe, ensuite plane, et enfin concave, avec les bords un peu déjetés, non striés; ses feuillets sont blancs, fra-

giles, égaux entre eux, un peu décurrens sur le pédicule, quelques-uns sont bi et même trifurqués ; le pédicule est épais de six à huit lignes, long de deux pouces environ, nu, blanc, souvent strié de noir ou de rose, d'abord plein, puis creux ou spongieux, cylindrique, un peu courbé et continu avec la chair du chapeau.

Cet agaric est commun dans les bois en été : il vient à terre : sa saveur est âcre et caustique. Il est très *dangereux*, quoiqu'il soit souvent rongé des vers à sa superficie.

SECTION III.

Pédicule central ; feuillets inégaux ; suc laiteux, blanc, jaune ou rougeâtre. Point de volva. (*Lactarius*. Pers.)

Observ. Les champignons de cette section laissent écouler, lorsqu'on les entame, un suc coloré lactescent, presque toujours âcre et poivré ; leur chair est ferme et cassante ; en général ils ont une

tige courte, et souvent ils se creusent en entonnoir. Tous naissent à terre.

13. Agaric âcre. *Agaricus acris.*

Bull. Herb. t. 538, f. G. H. N. — Orfil. Méd. lég. t. 19, f. 4. — Dec. Fl. fr. 373. — *Agaricus lactifluus acris*. Bull. t. 200. — *Agaricus amarus*. Schœff. Fung. t. 83. — *Agaricus piperatus*. Pers. Champ. com. p. 218. — *Hypophyllum piperatum*. Paul. Tr. 2, p. 165, t. 68.

Noms vulg. Eauburon, vache blanche (Vosges), laiteux poivré blanc. (Paul.)

Plante entièrement blanche, à l'exception des feuillets qui prennent une couleur jaune paille en vieillissant ; chapeau large de deux à trois pouces, d'abord convexe, puis plane, et enfin concave, glabre, quelquefois tomenteux sur ses bords, qui sont onduleux et roulés en dessous : il n'a point de zônes concentriques ; feuillets très nombreux, inégaux, quelquefois fourchus, un peu dé-

currens sur un pédicule nu, cylindrique, charnu, plein, qui n'atteint guère qu'un pouce de hauteur et qui est presque aussi épais que long; suc laiteux blanc, très âcre et abondant. Ce champignon vient à terre; on le trouve communément dans les forêts, en été et en automne.

Comestible. La cuisson détruisant en grande partie son âcreté, on le mange dans plusieurs contrées.

14. Agaric controverse. *Agaricus controversus.*

Pers. Champ. com. p. 219. — *Agaricus acris.* Bull. Herb. t. 538, f. C. D. E. F. — Orfil. Méd. lég. t. 18, f. 3.

Noms vulg. Latyron, roussette.

Ce champignon qui pour la plupart des botanistes n'est qu'une simple variété de l'espèce précédente, a de même qu'elle le pédicule nu, ordinairement court et épais, mais son chapeau qui est large de quatre à six pouces est plus aplati, ses bords sont velus, sinueux et un peu roulés en dessous, visqueux pen-

dant les temps pluvieux : ce chapeau est quelquefois zôné ; ses feuillets sont roses ou de couleur roux clair, très nombreux, simples ou rameux, non décurrens : il croît en été et en automne, à terre, dans les forêts et sur les pelouses.

L'agaric controverse a un suc laiteux, d'abord insipide, puis excessivement âcre et brûlant ; néanmoins il est *alimentaire*. On en fait un fréquent usage dans plusieurs provinces : on le dessèche même quelquefois pour le manger en hiver.

15. Agaric lactaire doré. *Agaricus lactifluus aureus*.

Pers. Champ. com. p. 220. — Krapf. Champ. comest. cahier 2, t. 1, f. 1-3. — *Agaricus lactifluus ruber*. Trattinnick. Fung. aust. cahier 5. p. 145, t. 13.

Noms vulg. Vache (Vosges), viau ou veau (Meuse), rougeole à lait doux. (Paul.)

Chapeau large de trois à quatre pouces, d'abord globuleux, puis un peu déprimé

au centre, qui cependant reste mamelonné, d'une couleur brune orangée; feuillets jaunâtres ; pédicule brun incarnat, velouté, nu, un peu variable dans sa forme; suc laiteux, doux. Ce champignon croît en été, dans les friches et sur les pelouses.

Il est *comestible*, c'est une des espèces les plus agréables à manger que je connaisse.

16. Agaric à lait jaune. *Agaricus theiogalus*.

Dec. Fl. fr. 376.—Bull. Herb. t. 567, f. 2.

Son chapeau a deux pouces de diamètre environ : il est d'abord convexe, puis plane et enfin concave, glabre, de couleur fauve et zôné ; ses feuillets sont inégaux, adhérens et un peu décurrens sur le pédicule où ils finissent en pointe : celui-ci est plein, long d'un pouce et demi, cylindrique, d'un roux fauve ; sa chair qui est blanche devient jaune peu de temps après qu'elle a été coupée ; le suc

qui en découle jaunit promptement aussi. Il croît solitaire dans les bois.

Vénéneux.

17. Agaric caustique. *Agaricus pyrogalus*.

Bull. Herb. t. 529, f. 1. — Dec. Fl. fr. 377.

Chapeau large de trois à six pouces, d'abord convexe, puis déprimé au centre, d'un jaune livide, souvent marqué de zônes noirâtres; feuillets nombreux, inégaux, rougeâtres, adhérens au pédicule: celui-ci est nu, plein, cylindrique, haut de un pouce à un pouce et demi, épais de trois à quatre lignes: sa couleur est celle du chapeau; suc laiteux, blanc, douceâtre dans sa jeunesse, âcre et caustique à la maturité. Cette plante croît solitaire dans les bois.

Elle est *vénéneuse*.

18. Agaric délicieux. *Agaricus deliciosus*.

Schœff. Fung. t. 11. — Sowerb. t. 202. — Dec. Fl. fr. 379.

Pédicule de couleur jaune, long de deux à trois pouces, nu, ferme, épais, plein; chapeau orbiculaire, large de deux à quatre pouces, d'abord jaune, puis fauve et même rougeâtre, marqué quelquefois de zônes jaunâtres, un peu concave, réfléchi sur les bords; lames inégales, plus pâles que le chapeau, émettant à la maturité une poussière séminale verdâtre; suc laiteux d'un rouge de brique.

Cette plante croît dans les bois couverts et montueux : elle est fort abondante aux environs de Montpellier : son nom spécifique semble indiquer qu'elle est *comestible*, néanmoins quelques auteurs la regardent comme fort *suspecte*. L'espèce que l'on mange dans le nord de l'Europe, sous le nom d'agaric délicieux, ne serait-elle pas différente de celle-ci?

19. Agaric meurtrier. *Agaricus necator*.

Bull. Herb. t. 529, f. 2, et t. 14. — Dec. Fl. fr. 380. — Orf. Méd. lég. t. 19, f. 3. — *Agaricus torminosus*. Schœff. Fung. t. 12. — *Hypophyllum torminosum*. Paul. t. 69 *bis*. — *Voy*. pl. 7, fig. 1.

Noms vulg. Morton, raffoult; calalos (des Bordelais), rougeole à lait âcre. (Paul.)

Toute la plante est d'un rouge pâle tirant sur le jaune; son pédicule a deux à trois pouces de haut : il est nu, cylindrique; son chapeau, d'abord convexe, puis plane et enfin concave au centre, est quelquefois marqué de zônes concentriques, il n'atteint pas au-delà de trois pouces de diamètre; ses bords qui sont velus et frangés, surtout dans la jeunesse, sont roulés en dessous; les feuillets sont inégaux : assez souvent ils sont blanchâtres ou de couleur jaune pâle; sa chair est ferme; lorsqu'on la casse elle laisse écouler un suc laiteux, blanc ou jaunâtre, excessivement âcre et caustique. Ce champignon croît communément dans les bois et les friches, à la fin de l'été

et en automne, il n'est presque jamais attaqué par les vers ou les limaces.

On le dit extrêmement *dangereux*, cependant M. Letellier (Dissert. sur les propriét. des champ. Paris, 1826) assure l'avoir mangé plusieurs fois sans inconvénient. Ne confondrait-on pas sous le nom d'agaric meurtrier deux espèces réellement distinctes?

20. Agaric douceâtre. *Agaricus subdulcis.*

Dec. Fl. f. 381. — *Agaricus lactifluus dulcis*. Bull. Herb. t. 224.
Var. A. *Azonus*. Bull. t. 224, f. A. B.
B. *Zonarius*. Bull. t. 224, f. C.
C. *Rubro-castaneus*. — *Agaricus camphoratus*. Bull. Herb. t. 567, f. 1.

Chapeau large de trois pouces, d'abord conique, puis plane et enfin concave, à bords onduleux et à superficie sèche, de couleur fauve rougeâtre, quelquefois marquée de zônes noirâtres; feuillets inégaux, presque incarnats, adhérens au pédicule : celui-ci est nu, cylindri-

que, glabre, droit ou un peu recourbé, d'abord plein, ensuite creusé, long de deux pouces, épais de trois à quatre lignes, de la couleur du chapeau; chair cassante : lorsqu'on la déchire il en découle un suc laiteux blanc, abondant, douceâtre dans les individus adultes. Cette plante croît dans les friches et les endroits découverts des bois.

Elle est *comestible*. Je l'ai quelquefois mangée crue et n'en ai point été incommodé.

SECTION IV.

Pédicule central, nu; feuillets inégaux en longueur ne noircissant pas en vieillissant; suc limpide incolore. Point de volva.

* Feuillets décurrens; chapeau à centre proéminent; pédicule ordinairement plein. (*Gymnopus*. PERS.)

21. Agaric piléolaire. *Agaricus pileolarius*.

Pers. Champ. com. p. 213. — Bull.

Herb. t. 400, et *Agaricus geotropus*. Bull. Herb. t. 573, f. 2. — *Agaricus nebularis*. Batsch. Elench. fung. 193. —Dec. Fl. fr. 460 et 461.

Chapeau de couleur gris foncé ou gris fauve, arrondi, glabre, large de deux pouces et demi, légèrement convexe ou plane, avec le centre plus ou moins proéminent, et les bords *réfléchis* en dessous ; feuillets droits, nombreux, inégaux, d'un blanc pâle, terminés en pointe, faiblement décurrens ; *stipe* long de trois à quatre pouces, ordinairement un peu renflé et quelquefois tomenteux à sa base, plein, cylindrique ; chair blanche, d'une consistance compacte; odeur et saveur agréables. Cet agaric est assez commun ; on le trouve tout l'automne, dans les forêts et surtout dans les forêts de pins; il vient à terre.

Comestible.

22. Agaric du panicaut. *Agaricus eryngii.*

Dec. Fl. fr. suppl. 462. — *Hypo-*

phyllum eryngii. Paul. Tr. 2, p. 133, t. 39. — Michel. Nov. gen. t. 73, f. 2.

Noms vulg. Ragoule, gingoule (dans le nord de la France); brigoule, baligoule, bouligoule (dans le midi); oreille de chardon (dans le Nivernois.)

Ce champignon croît en octobre sur les racines mortes du chardon-roland (*eryngium campestre.*) Son chapeau est charnu, lisse, de couleur roux pâle, large de deux à trois pouces, arrondi ou irrégulier, d'abord convexe, puis un peu déprimé au centre avec les bords roulés en dessous; ses lames sont blanches, inégales et décurrentes sur le pédicule; celui-ci est nu, court, plein, ferme, blanchâtre, droit, cylindrique, central et quelquefois excentrique. On le trouve assez communément.

Alimentaire.

23. Agaric ficoïde. *Agaricus ficoides.*

Bull. Herb. t. 587, f. 1. — Dec. Fl. fr. 463. *Agaricus pratensis.* Pers.

Syn. fung. p. 304. — *Agaricus miniatus*. Sowerb. Fung. t. 141. — Schœff. t. 313.

Cette belle espèce a un chapeau de couleur rouge de brique clair ou rouge fauve, plus vif vers le centre, assez grand, charnu, glabre, un peu sinueux, d'abord convexe, puis aplati, mais ordinairement mamelonné au centre; ses feuillets sont jaunâtres, épais, écartés les uns des autres, inégaux: ils se prolongent sur le stipe qui est blanc, quelquefois rougeâtre à sa base, épais, plein, nu, cylindrique, court. Elle croît dans les prés et sur les pelouses, en groupes de deux à trois individus réunis par le pied.

Selon M. Persoon, elle est *alimentaire*. Sa chair est ferme, légèrement roussâtre; elle a la saveur du champignon de couche.

24. Agaric oreillette. *Agaricus auricula*.

Dec. Fl. fr. suppl. 464.

Noms vulg. Oreillette, escoubarbe (Loiret.)

Chapeau d'un gris plus ou moins foncé, presque toujours irrégulièrement arrondi, avec les bords un peu roulés; lames blanches, décurrentes sur le pédicule qui est court, nu, plein, cylindrique, blanchâtre. Cet agaric est commun en automne, sur les pelouses, aux environs d'Orléans.

Comestible. Il a un goût agréable. Il se dessèche facilement, et ne se pèle pas.

25. Agaric blanc d'ivoire. *Agaricus eburneus.*

Bull. Herb. t. 118 et t. 551, f. 2. — Dec. Fl. fr. 466. — *Agaricus nitens* Sowerb. Fung. t. 71. — *Agaricus jozzolus.* Scopoli. Carn. 2, p. 431.

Cette espèce est toute d'un blanc d'ivoire, luisante et très visqueuse dans les temps humides; son chapeau, d'abord hémisphérique, puis plane et même quelquefois concave, mais toujours proéminent au centre, est large de deux

à trois pouces, charnu, lisse sur ses bords; ses feuillets sont étroits, inégaux, un peu prolongés sur le pédicule : celui-ci est nu, couvert sur le sommet de petites écailles brunes, plein, cylindrique, ordinairement court, quelquefois grêle et allongé. Elle croît dans les bois, en automne.

On la mange en Italie où elle est connue sous le nom de *jozzolo*.

26. Agaric odorant. *Agaricus odorus*.

Bull. Herb. t. 176 et t. 556, f. 3. — Dec. Fl. f. 468. — Sowerb. Fung. t. 42. — Fl. dan. t. 1611. — *Agaricus anisatus*. Pers. Champ. com. p. 210.

Ce champignon exhale, surtout par un temps sec, une odeur des plus agréables, analogue à celle de l'anis : son chapeau charnu, large de trois pouces, d'abord convexe, ensuite plane et ordinairement mamelonné, est d'un gris bleuâtre ou verdâtre; sa superficie est sèche, lisse, susceptible d'être pelée; ses feuillets sont

inégaux, blancs, légèrement décurrens; il a un pédicule long de deux pouces, blanc ou bleu verdâtre, nu, plein, cylindrique, un peu dilaté au sommet, quelquefois flexueux. Il croît en août et en septembre, sur les feuilles, dans les bois, assez communément, surtout dans les bois de pins : il viént solitaire ou par groupes peu nombreux.

Comestible. Il a un goût très agréable.

27. Agaric mousseron. *Agaricus mouceron.*

Bull. Herb. t. 142. — Trattinn. Fung. aust. p. 99, t. 10. — *Agaricus albellus.* Dec. Fl. fr. 470. — *Agaricus pallidus.* Schœff. Fung. t. 50. — Sowerb. 2, t. 143. — Paul. Tr. t. 94 et 95.

Champignon d'un blanc sale, tirant sur le pâle ou le jaunâtre, et quelquefois sur le gris, très charnu, chapeau large d'un pouce et demi au plus, d'abord sphérique, puis très convexe, arrondi, un peu ondulé, dont la surface est sèche et lisse, et dont les bords sont repliés en

dessous ; feuillets terminés en pointe aux deux extrémités, nombreux, inégaux, serrés, légèrement décurrens, blancs, selon Persoon : d'abord blanchâtres, puis d'une teinte cendrée tirant sur le bistre, selon Bulliard : d'un incarnat pâle, selon Thore ; *stipe* nu, long d'un pouce et demi, large de six lignes, cylindrique, plein, enfoncé en partie dans la terre ; chair cassante, blanche, épaisse, ne se pelant pas, dont l'odeur pénétrante est fort agréable. Il croît à la fin du printemps et durant une partie de l'été, dans les bois, les friches et les prés secs : on le trouve assez communément dans le midi de la France, où son usage *alimentaire* est fort répandu.

C'est surtout comme *assaisonnement* que l'on emploie ce champignon, l'un des meilleurs du genre agaric; on le conserve souvent desséché.

Observ. Les auteurs ne s'accordant pas dans la description de cette plante, il est à présumer que plusieurs espèces, ou du moins plusieurs variétés distinctes, ont été décrites sous le nom d'agaric mousseron.

28. **Agaric macaron.** ***Agaricus scriblita.***

Agaricus murinus. — **Batsch.** Elench. fung. t. 5, f. 19, et t. 19, f. 101. — *Hypophyllum scriblita.* Paul. Tr. 2, p. 205, t. 94.

Noms vulg. Champignon d'armas (en Provence), mousseron d'armas ou macaron des prés. (PAUL.)

Ce champignon a un chapeau de couleur gris-roussâtre, large d'un pouce : ses feuillets et sa tige sont d'un blanc sale ; celle-ci est pleine, cylindrique, un peu grossie à sa base, elle a environ un pouce de haut ; sa surface, comme sillonnée, est sujette à se fendre en espèces de lanières que l'on a comparées au macaroni, d'où est venu à cette plante le nom vulgaire qu'elle porte en Italie (*macaroni dei prati*), pays où elle est fort commune. L'agaric macaron croît dans les friches et les prés secs, en Provence et dans le comtat Venaissin. Il est très *bon* à manger et se conserve bien ; son odeur est des plus agréables.

29. Agaric social. *Agaricus socialis.*

Dec. Fl. fr. suppl. 473.

« C'est un de ceux qu'on confond à Montpellier sous le nom de pivoulade d'éouse ; on l'y nomme aussi frigoule.

« Il croît par touffes de quinze à vingt au pied des yeuses sur les souches ; son pédicule est cylindrique, tortillé sur lui-même, plein ou irrégulièrement fistuleux, pâle, roussâtre ou noirâtre à sa base ; les feuillets sont roux, très décurrens : il y en a deux petits inégaux entre deux entiers ; le chapeau est presque plane, à bords un peu roulés en dessous, fauve, un peu foncé et peluché au centre.

« Il est *alimentaire*. On mange le chapeau et non le pédicule. » (Dec.)

** Feuillets décurrens ; chapeau à centre déprimé ou ombiliqué ; pédicule ordinairement plein. (*Omphalia*. Pers.)

3 . Agaric virginal. *Agaricus virgineus.*

Dec. Fl. fr. 448 et 467. — Jacq.

Miscell. austr. 2, t. 15, f. 1. — Pers. Ch. com. p. 211. — *Agaricus ericeus*. Bull. Herb. t. 188, et *Agaricus ericetorum*. Bull. Herb. t. 551, f. 1. — *Agaricus niveus*. Schœff. Fung., t. 232.

Noms vulg. Petite oreillette, et mousseron dans quelques provinces.

Ce champignon est d'un blanc de neige, ou légèrement roux, dans toutes ses parties; il est sec lorsqu'il croît dans des lieux découverts, mollasse lorsqu'il vient dans des lieux humides. Son chapeau est d'abord convexe, ensuite plane, et quelquefois déprimé au centre, large d'un pouce et demi environ, avec les bords roulés en dessous, quelquefois striés et demi transparens; ses feuillets sont nombreux, inégaux, décurrens; son pédicule est nu, long d'environ un pouce, plein ou fistuleux, plus épais au sommet que vers la base. Il croît par petites peuplades, vers la fin de l'été, dans les bruyères, les friches et les pâturages.

Alimentaire. Il a un goût agréable.

31. Agaric tigré. *Agaricus tigrinus.*

Bull. Herb. t. 70. — Sowerb. Fung. t. 68. — Dec. Fl. fr. 452.

Champignon de couleur blanche, tacheté sur le pédicule et le chapeau de petites peluchures brunes, nombreuses; chapeau large de deux à trois pouces, toujours déprimé au centre, arrondi avec les bords rabattus, feuillets blancs, inégaux, nombreux, décurrens sur le pédicule qui est nu, plein, tortueux, long d'un pouce. Cette espèce croît par groupes, ou solitaire, sur les vieilles souches et principalement sur l'orme, en automne et en été.

Comestible. Elle est fort agréable au goût et à l'odorat.

32. Agaric en entonnoir. *Agaricus infundibuliformis.*

Bul. Herb. t. 286 et t. 553. — Dec. Fl. fr. 453. — *Agaricus cyathiformis.*

Flor. dan. t. 1011. — *Agaricus suavis.* Pers. Champ. com. p. 209.

Il est de couleur jaune pâle ou grisâtre : son chapeau est creusé en coupe ou en entonnoir, large de trois pouces, mince, humide, à bords sinués ; ses lames sont blanches, étroites, inégales, minces, terminées en pointe : quelques-unes seulement atteignent le pédicule et sont décurrentes ; le pédicule est nu, blanchâtre, plein, long de deux pouces environ, fibreux, évasé à sa partie supérieure et renflé vers sa base. On trouve cet agaric, à la fin de l'été et en automne, solitaire, sur les amas de feuilles mortes, auxquelles il adhère au moyen de fibrilles radicales nombreuses.

Comestible. Son odeur est forte, mais agréable.

*** Feuillets libres, ou non décurrens; pédicule ordinairement plein. (*Gymnopus.* Pers.)

33. Agaric pied en fuseau. *Agaricus fusipes.*

Bull. Herb. t. 516, f. 2 et t. 106. — Dec. Fl. fr. 472. — *Agaricus crassipes*. Sowerb. 2, t. 129. — Schœff. Fung. t. 87 et 88. — *Hypophyllum fusipes*. Paul. Tr. 2, p. 143, t. 51.

Nom vulg. Chênier ventru. (Paul.)

Cette espèce, dont les feuillets sont blanchâtres dans la jeunesse, est toute de couleur fauve ou marron lorsqu'elle est adulte; son pédicule nu, glabre, un peu sillonné, d'abord plein, puis fistuleux, est cylindrique au sommet, renflé vers le bas et terminé en une pointe menue, ce qui lui donne la forme d'un fuseau; son chapeau globuleux dans la jeunesse, irrégulièrement convexe plus tard, quelquefois fendillé en dessus, a trois pouces de large et plus; les feuillets sont un peu écartés, inégaux, larges, non décurrens ou à peine décurrens. Elle croît en été et en automne, par touffes de sept à huit individus, et quelquefois solitaire, dans les bois, au pied des arbres et sur les troncs pourris.

On peut l'employer comme *aliment*, elle n'est désagréable ni au goût ni à l'o-

dorat ; sa substance est ferme et un peu coriace.

34. Agaric d'yeuse *Agaricus ilicinus*.

Dec. Fl. fr. suppl. 473.

Nom vulg. « C'est encore un de ceux qu'on mange à Montpellier sous le nom de pivoulade d'éouse.

« Il croît par touffes de dix à vingt sur les vieilles souches, au pied des chênes verts ; son pédicule est aminci en pointe fine à sa base, renflé au-dessus, presque cylindrique au sommet, glabre, roussâtre, plein ou irrégulièrement fistuleux, sans collier ; les feuillets sont d'un roux pâle, adhérens, mais non décurrens sur le pédicule : entre deux entiers, il y en a deux plus petits et inégaux entre eux ; le chapeau est très convexe dans sa jeunesse, puis presque plane, d'un roux fauve, sec, non peluché. On le trouve en automne : on mange le chapeau, et non le pédicule qui est trop coriace. » (Dec.)

35. Agaric du houx. *Agaricus aquifolii.*

Pers. Champ. com. p. 203. — *Hypophyllum aquifolii.* Paul. Tr. 2, p. 132, t. 38.

Noms vulg. Oreille ou champignon du houx, grande gyrole. (PAUL.)

Ce champignon, qui croît en automne sous les buissons de houx, s'élève à la hauteur de quatre à cinq pouces; il se fait remarquer par sa couleur jaune de buis; il a un chapeau à surface lisse et quelquefois gercée, de trois à quatre pouces de diamètre, dont les feuillets sont inégaux, non décurrens; le pédicule est nu, un peu comprimé, large d'un à deux pouces; sa substance est sèche et fibreuse.

Comestible. La chair du chapeau est tendre, blanche, parfumée et très délicate.

36. Agaric couleur de soufre. *Agaricus sulphureus.*

Bull. Herb. t. 168 et t. 545, f. 2 — Dec. Fl. fr. 490.

Plante toute de couleur jaune soufre, dont le pédicule est long de deux à trois pouces, nu, cylindrique, un peu renflé vers le bas, fibreux, glabre, plein ou fistuleux; chapeau large d'environ deux pouces, quelquefois un peu fauve à sa superficie, d'abord conique, puis convexe, avec le centre parfois légèrement déprimé, charnu, à surface sèche, ne se pelant pas; feuillets inégaux, larges, terminés en pointe, adhérens au stipe et quelquefois faiblement décurrens. L'agaric couleur de soufre vient solitaire, dans les bois, en automne; on le trouve constamment à terre. Il a l'odeur et un peu le goût du chénevis pourri. Il passe pour *vénéneux*.

37. Agaric brûlant. *Agaricus urens*.

Bull. Herb. t. 528, f. 1. — Dec. Fl. fr. 495. — Orfil. Med. lég. t. 18, f. 1.

Ce champignon, dont la saveur est âcre et brûlante, a un chapeau large de deux pouces environ, d'abord convexe,

ensuite plane, d'un jaune pâle et terreux, avec les feuillets roussâtres, inégaux, dont les plus longs se terminent régulièrement à une ligne environ du pédicule; celui-ci est de la couleur du chapeau, légèrement strié de roux supérieurement, nu, plein, cylindrique, un peu renflé et velu à sa base, long de quatre à cinq pouces. Il croît par touffes dans les bois humides, sur les feuilles mortes.

Il est généralement regardé *comme très dangereux.*

38. Agaric à tête blanche. *Agaricus leucocephalus.*

Bull. Herb. t. 428, f. 1 et t. 536. — Dec. Fl. fr. 508.

Cette espèce est entièrement blanche dans sa jeunesse, plus tard elle a le chapeau un peu jaunâtre ou fauve au centre, et le pédicule un peu strié de brun longitudinalement: ce pédicule est long d'environ trois pouces, nu, plein, charnu, cylindrique, quelquefois flexueux;

le chapeau, d'abord convexe, puis plane, a les bords parfois sinueux : il est charnu, non cassant ; les feuillets sont nombreux, inégaux, minces, un peu adhérens au stipe : on les détache difficilement du chapeau. Elle croît, au printemps et en automne, solitaire, ou par petits groupes à terre, dans les bois.

Vénéneuse. Elle est d'une amertume extrême.

39. Agaric crevassé. *Agaricus rimosus.*

Bull. Herb. t. 388 et t. 599. — Dec. Fl. fr. 517. — *Agaricus aurivenius.* Batsch. Elench. t. 20, f. 107.

Chapeau large de deux à trois pouces, peu charnu, peluché ou lisse, et comme satiné, strié de fauve et de jaunâtre, irrégulièrement crevassé de fentes longitudinales, rayonnantes, d'abord conique, puis plane avec le centre proéminent ; feuillets rougeâtres ou fauves, sinueux, inégaux, libres, nombreux ; pédicule nu, plein, cylindrique, long

de deux à six pouces, d'un blanc sale ou fauve. Cette espèce, qui est très *dangereuse*, croît assez communément dans les bois en été et en automne ; elle vient à terre.

40. Agaric russule. *Agaricus russula.*

Pers. Champ. com. p. 200.—Schœff. Fung. t. 58. — *Agaricus pectinaceus.* Bull. Herb. t. 509, f. Z.

Nom vulg. Fayssé (en Lorraine).

Son chapeau a trois à quatre pouces de diamètre : il est un peu convexe, de couleur rougeâtre ou rose foncé, ordinairement parsemé de petites écailles granuleuses ; ses lames sont blanches, épaisses, inégales en longueur et en largeur : quelques-unes d'entre elles sont parfois bifurquées ; son pédicule est nu, blanchâtre ou rose, spongieux à son centre, long de trois à quatre pouces ; sa chair est ferme et cassante, elle a une saveur agréable. Il croît à terre, dans les bois.

Alimentaire.

Observ. Il serait dangereux de prendre pour cette espèce les variétés couleur de rose et émétique de l'agaric à dents de peigne dont j'ai donné plus haut la description.

41. Agaric palomet. *Agaricus palomet.*

Dec. Fl. fr. suppl. 525. — *Agaricus pectinaceus*. Bull. Herb. t. 509, f. M. — *Hypophyllum palumbinum*. Paul. Tr. 2, p. 208, t. 95.

Noms vulg. Iraux-cher, crusagne, palomet (Landes), vert, vert-bonnet (Meuse), mousseron palomette ou blavet. (Paul.)

Chapeau d'abord convexe et régulier, ensuite légèrement concave et irrégulièrement arrondi, peu épais, large de trois pouces, d'un blanc sale sur ses bords, d'un vert gris ou vert d'œillet, plus ou moins foncé au centre, tirant quelquefois sur le roux; bords un peu striés; superficie sèche, marquée de li-

gnes qui se croisent en différens sens : feuillets blancs, très nombreux, presque égaux en longueur, non décurrens : pédicule nu, plein, cylindrique ou légèrement renflé à sa base ; chair blanche et cassante. Ce champignon croît à terre, ordinairement solitaire, dans les bois et dans les friches : on le trouve en été et en automne.

Il a une odeur agréable et un goût exquis. C'est un manger *délicieux*.

Observ. Il faut éviter de confondre avec ce champignon l'agaric à lames fourchues, espèce vénéneuse dont j'ai parlé précédemment.

42. Agaric faux-mousseron. *Agaricus pseudo-mouceron.*

Bull. Herb. t. 144 et 528, f. 2.—*Agaricus tortilis*. Dec. Fl. fr. 525.—*Hypophyllum odoratum*. Paul. Tr. 2, p. 220, t. 103.

Noms vulg. Faux-mousseron, mousseron godaille ou de Dieppe, mousseron d'automne, mousseron pied-dur.

Cet agaric a quelque ressemblance avec le véritable mousseron; comme lui il est d'un jaune fauve ou d'un blanc roux. Son stipe est nu, cylindrique, plein, long d'un pouce et demi, grêle : il se tord par la dessication ; son chapeau, d'abord hémisphérique, puis conique et quelquefois plane, peu charnu, est large d'un pouce et demi ; ses feuillets sont inégaux, nombreux, plus colorés sur la tranche ; ils n'adhèrent point au stipe. Il croît à la fin de l'*été* et en automne, dans les prés secs et les bois découverts, le plus souvent en petits groupes.

Il est *comestible*. C'est surtout comme *assaisonnement* qu'on l'emploie : on le dessèche quelquefois pour le manger en hiver. Sa chair est molle et se déchire avec peine, elle a une odeur et une saveur agréables.

43. Agaric nu. *Agaricus nudus*.

Bull. Herb. t. 439. — Dec. Fl. fr. 527.
Var. A. *Violaceus*. Bull. t. 439, f. A.
B. *Totus rufescens*. Bull. t. 439, f. B. C.

Chapeau d'abord hémisphérique, puis régulièrement convexe, et enfin irrégulièrement concave ou sinué, large de trois à quatre pouces, dépourvu d'écailles, charnu seulement au centre; feuillets nombreux inégaux, étroits, insérés au pédicule, mais non décurrens; pédicule long d'environ deux pouces, glabre, nu, plein, cylindrique, un peu plus épais à la base qu'au sommet. Toute la plante commence par être de couleur violet tendre dans la var. A, plus tard son chapeau devient lilas fauve, les feuillets eux-mêmes deviennent fauves; dans la var. B, elle est toute rousse ou fauve dès sa naissance. Elle est commune dans les bois, en été et en automne : elle vient à terre.

Comestible.

44. Agaric alliacé. *Agaricus alliaceus.*

Bull. Herb. t. 158 et t. 524. — Dec. Fl. fr. 423.

Celui-ci a le goût et l'odeur de l'ail cultivé; son chapeau est plane ou con-

vexe, et quelquefois bosselé au centre, sinué sur les bords, large d'un pouce et demi environ, d'abord blanchâtre ou jaunâtre, puis de couleur rousse, parfois marqué de bandes rayonnantes : il a peu de chair ; ses feuillets sont inégaux, peu nombreux, légèrement roussâtres, terminés en pointe, non adhérens au stipe qui est nu, grêle, long de quatre à cinq pouces, cylindrique ou un peu conique, quelquefois velu dans toute sa longueur, d'autres fois velu seulement à sa base qui est rougeâtre. Il croît dans les bois humides, sur les feuilles mortes tombées à terre : il n'est pas rare.

Selon M. Persoon, l'agaric alliacé pourrait servir *d'assaisonnement*.

SECTION V.

Pédicule central nu ou à collier; feuillets inégaux qui dans leur vieillesse se fondent en une eau noirâtre; chapeau membraneux. Point de volva. (*Coprinus*. Pers.)

45. Agaric à encre. *Agaricus atramentarius.*

Bull. Herb. t. 164. — Dec. Fl. fr. 389. — Vaill. Bot. t. 12, f. 10, 11.

Pédicule lisse, blanc, nu, cylindrique, creux, long de cinq à six pouces, continu avec la chair du chapeau: celui-ci est mince, d'abord globuleux, puis en cloche allongée, large de deux pouces à deux pouces et demi: il a les bords sinueux et striés; sa superficie toujours humide, jaunâtre ou fauve pâle, est parsemée au sommet de petites taches roussâtres; ses feuillets sont inégaux, blancs, puis de couleur bistre, distincts du pédicule: dans la vieillesse ils se résolvent en une liqueur noire. Cette plante vient en automne, dans les lieux humides, tels que les prairies, par groupes formés quelquefois de trente et quarante individus.

Bulliard dit de l'*agaricus atramentarius*: « Il se fond en une eau noire avec laquelle j'ai fait une encre

très bonne pour le lavis ; elle porte sa gomme, mais il faut la filtrer. »

Observ. L'eau de l'*agaricus micaceus*. Bull. t. 565, champignon de la même section, efface l'écriture faite avec l'encre ordinaire.

SECTION VI.

Pédicule central pourvu d'un collet ou anneau persistant, débris d'une membrane qui recouvre les feuillets dans le jeune âge ; feuillets inégaux qui dans leur vieillesse ne se fondent point en une eau noire. Point de volva.

* Espèce dont les feuillets noircissent en vieillissant. (*Pratella*. Pers.)

46. Agaric comestible. *Agaricus edulis*. *

Bull. Herb. t. 514 et t. 134. — Dec. Fl. fr. 418. — *[illegible]*. pl. 8.

Var. A. *Agaricus arvensis*. Schœff. Fung. t. 310, 311. — *Hypophyllum*

globosum. Paul. Tr. 2, p. 285, t. 133. — Bull. Herb. t. 514.

B. *Agaricus campestris*. Schœff. Fung. t. 33. — *Hypophyllum campestre*. Paul. Tr. 2, p. 266, t. 130. — Bull. Herb. t. 134.

Noms vulg. Champignon des bruyères, champignon boule de neige (PAUL.), champignon de couche, champignon cultivé, saussiron (Meuse).

Cette espèce, la plus généralement usitée, celle que l'on cultive sur couches dans toute l'Europe et que l'on désigne souvent sous le nom seul de champignon, a un pédicule pourvu d'une collerette plus ou moins complète, blanc, glabre, plein, charnu, ordinairement cylindrique, haut de deux pouces environ, épais de six à huit lignes; son chapeau, d'abord sphérique, puis convexe, est large de deux à trois pouces; sa superficie blanche ou d'un jaune pâle, unie, non sujette à s'écailler dans la var. A, est écailleuse, blanche ou d'un brun plus ou moins foncé dans la var. *B*; ses feuillets sont inégaux, étroits, dis-

tincts du pédicule, d'une couleur rose tendre ou vineuse qui brunit ou devient noire dans la vieillesse. Elle croît dans tous les terrains; on la trouve assez communément, solitaire ou en petits groupes, dans les bois peu couverts, les friches, les pâturages, les jardins, surtout en automne; elle a une odeur et une saveur agréables particulières qui n'appartiennent qu'aux champignons.

L'agaric comestible est employé de toutes sortes de manières comme *aliment* et comme *assaisonnement*. Il faut prendre garde de confondre avec lui l'agaric bulbeux et l'agaric à verrues, deux espèces malfaisantes que je décrirai plus bas.

** Espèces dont les feuillets ne noircissent pas en vieillissant. (*Lepiota*. Pers.)

47. Agaric atténué. *Agaricus attenuatus*.

Dec. Fl. fr. suppl. 547.

« Son pédicule est aminci à sa base,

Fung. t. 140 et 141.—*Agaricus stipitis*. Sowerb. Engl. Fung. t. 101.—*Agaricus melleus*. Flor. dan. t. 1013.—*Agaricus polymyces*. Pers. Syn. 269. — *Hypophyllum polymyces*. Paul. Tr. 2, p. 304, t. 148.

B. Bull. Herb. t. 543.—Orfil. Méd. leg. t. 19, f. 1.—*Agaricus mutabilis*. Schœff. Fung. t. 9.—*Agaricus caudicinus*. Pers. Syn. 271.

Nom vulg. Tête de Méduse. (Paul.)

Pédicule présentant un collier entier, épais, redressé en forme de godet, charnu, cylindrique, glabre ou couvert de petites écailles, long de trois pouces et plus, quelquefois un peu courbé et renflé à sa base, plein ou fistuleux: chapeau de couleur fauve ou rousse, large de trois à quatre pouces, convexe, dont le centre proéminent est tacheté de petites écailles brunâtres dans la variété A, et lisse dans la variété B : ses bords sont entiers, légèrement sinueux, non étalés; feuillets un peu décurrens, inégaux, blancs ou jaunâtres, larges; saveur styptique. L'agaric annulaire croît en au-

tomne, dans les forêts, au pied des vieux troncs, par groupes quelquefois de quarante à cinquante individus.

Il passe pour un *poison* très actif. Cependant M. Letellier dit l'avoir mangé plusieurs fois sans accident; mais il ajoute que l'odeur qu'il exhale par la coction est très désagréable.

50. Agaric élevé. *Agaricus procerus.*

Schœff. Fung. t. 22 et 23. — Sowerb. Fung. 2, t. 190. — Dec. Fl. fr. 558. — *Agaricus colubrinus.* Bull. Herb. t. 78 et t. 583. — *Hypophyllum columella.* Paul. Tr. 2, p. 288, t. 135.

Noms vulg. Grisette, couleuvrée, couleuvrelle, golmelle, coulemelle, parasol, boutarot, poturon, coulsé, vertet, etc.

Ce champignon remarquable par sa beauté s'élève quelquefois à la hauteur de plus d'un pied; son pédicule, renflé en bulbe à sa base, est cylindrique, fistuleux, traversé de taches blanches et brunes, muni d'un collet large, mobile et

persistant; son chapeau d'abord ovoïde, puis étalé, ordinairement proéminent au centre, peut atteindre jusqu'à dix et douze pouces de diamètre; il est recouvert d'écailles imbriquées, formées par l'épiderme qui se soulève, de couleur bistre sur un fond blanchâtre; ses feuillets sont blancs, inégaux, larges, peu nombreux, ils ne vont pas jusqu'au pédicule, qui est reçu dans une dépression du chapeau. Il vient, à la fin de l'été et en automne, dans les endroits découverts des bois et dans les champs sablonneux.

Alimentaire. Son usage est très répandu; il a une odeur et une saveur agréables; on rejette le pédicule comme trop coriace.

51. Agaric en bouclier. *Agaricus clypeolarius.*

Bull. Herb. t. 405 et t. 506 f. 2. *Hypophyllum colubrinum.* Paul. Tr. 2, p. 291, t. 136.

Nom vulg. Coulemelle d'eau. (Paul.)

Cette espèce, qui varie beaucoup d'aspect, a un pédicule blanc, fistuleux, non bulbeux à sa base, long de quatre à cinq pouces, comme cotonneux au-dessous du point d'insertion du collier, lisse supérieurement : ce collier, peu consistant, ne se voit guère que dans les jeunes individus ; le chapeau est large de deux à quatre pouces, d'abord ovoïde, puis plane et quelquefois concave par le redressement des bords, mais toujours proéminent au centre : sa surface est blanchâtre et parsemée de mouchetures roussâtres, fort nombreuses dans la jeunesse et plus multipliées au centre du chapeau ; ses lames sont larges, blanches, inégales, non adhérentes au stipe. Elle croît solitaire, à terre, dans les lieux humides et ombragés des bois, en été et en automne ; elle est assez commune ; sa consistance est molle, son odeur désagréable.

Elle passe pour être *vénéneuse*. M. Letellier dit l'avoir mangée et n'en avoir point éprouvé de mal.

SECTION VII.

Pédicule central pourvu d'un collet ou anneau filamenteux et fugace, débris d'une membrane incomplète qui recouvre les feuillets dans le jeune âge; feuillets inégaux qui dans leur vieillesse ne se fondent point en une eau noire. Point de volva.

* Espèce dont les feuillets noircissent en vieillissant. (*Pratella*. Pers.)

52. Agaric amer. *Agaricus amarus*.

Bull. Herb. t. 30 et t. 562.—Dec. Fl. fr. 412. — *Agaricus lateritius*. Schœff. Fung. t. 49, f. 4 et 5.—*Hypophyllum sulphuratum*. Paul. Tr. 2, p. 228, t. 107.

Nom vulg. Têtes de soufre. (Paul.)

Cette espèce, dont la saveur est fort amère et dont l'odeur n'est pas désagréable, a un pédicule nu, cylindrique, long de deux pouces et demi, fistuleux, un peu tortueux, jaune, avec de petites

peluchures noires débris d'un collier filamenteux et fugace ; son chapeau, d'abord hémisphérique, puis plane et quelquefois concave, large d'un pouce et demi, peu charnu, est de couleur jaune d'ocre, plus foncé au centre; sa superficie est sèche, ses feuillets sont inégaux, non-décurrens, d'un gris verdâtre : ils noircissent en vieillissant. Elle croît, à la fin de l'été et en automne, dans les forêts, sur le pied des arbres coupés au niveau de terre, où elle forme des touffes qui ont quelquefois une grande dimension.

Vénéneuse. Elle n'est jamais attaquée par les vers.

Observ. L'agaric pulvérulent (*ag. pulverulentus*. Bull. t. 178) ne me paraît être qu'une simple variété de cette espèce.

** Espèces dont les feuillets ne noircissent pas en vieillissant. (*Cortinaria.* Pers.)

53. Agaric châtain. *Agaricus castaneus*.

Bull. Herb. t. 268 et t. 527, f. 2. — Dec. Fl. fr. 536.

Chapeau large de deux pouces, couleur de châtaigne ou bistre, quelquefois blanchâtre sur ses bords, peu charnu, lisse, convexe ou campanulé, souvent concave dans la vieillesse par le redressement des bords; lames de la couleur du chapeau, libres, nombreuses, inégales; pédicule long d'un à deux pouces, mince, cylindrique, plein, portant les vestiges d'un collier aranéeux peu visible. On trouve cet agaric assez communément, en été et en automne, dans les bois, à terre, le plus souvent au pied des arbres; il vient en touffes peu considérables.

Selon M. Persoon, il est *alimentaire*; sa saveur est agréable.

54. Agaric à petit réseau. *Agaricus cortinellus*.

Dec. Fl. fr. Suppl. 541.
Var. A. *Lignatilis*.
B. *Terrestris*.

« Son pédicule est blanc, creux, cylindrique, long d'un pouce, muni à sa base d'une houppe de poils mous, blancs; son chapeau est d'abord ovoïde, puis convexe, d'un jaune paille sale dans la var. A, d'un jaune gris dans la var. B; un voile aranéeux blanc couvre les feuillets dans leur jeunesse et reste pendant quelque temps adhérent au bord du chapeau sous forme de franges blanches et poilues; ses feuillets sont d'abord blancs, puis un peu roussâtres, puis d'un roux tirant sur le lilas, puis d'un roux vineux, surtout dans la var. B. La var. A croît sur les vieux saules, la var. B sur la terre qui est à leur pied.

On le mange à Montpellier, confondu avec plusieurs autres, sous le nom de *pivoulade*. » (Dec.)

SECTION VIII.

Pédicule central. Un volva qui enveloppe le champignon en entier dans sa jeunesse, et laisse quelquefois des lambeaux sur le chapeau. Tous viennent à terre. (*Amanita*. Pers.)

* Pedicule muni d'un collier.

55. Agaric à verrues. *Agaricus verrucosus*.

Noms vulg. Golmelle ou golmotte fausse (Meuse).

Pédicule long de trois à quatre pouces, s'élargissant un peu à sa partie supérieure, bulbeux à sa base où se trouvent quelques écailles formées par les débris du volva, cylindrique dans le reste de sa longueur, peu épais, d'un blanc sale tirant sur le rose, ordinairement plein, muni d'un anneau blanchâtre, mince, rabattu; chapeau large de trois pouces, d'abord convexe, puis légèrement déprimé au centre, d'un blanc jaunâtre mêlé de rose, de couleur rose sur les cicatrices, recouvert d'un grand nombre de petites verrues plus multipliées au centre, la plupart terminées en pointe; bords entiers, non striés; feuillets blancs nombreux, inégaux; chair blanche, rose à sa superficie; odeur nulle, saveur

styptique. Il vient à terre dans les lieux ombragés des bois, en été et en automne, presque toujours solitaire.

Ce champignon, l'un des plus *pernicieux*, a occasionné de fréquens empoisonnemens, à cause de sa ressemblance avec l'espèce suivante.

56. Agaric rougeâtre. *Agaricus rubescens*.

Noms vulg. Golmelle ou golmotte vraie (Meuse).

Cette espèce est plus grande que la précédente dans toutes ses parties. Son pédicule, bulbeux à sa base, est à peu près cylindrique dans le reste de son étendue, long de quatre à cinq pouces, ordinairement fistuleux, d'un rouge pourpre, plus foncé à la partie inférieure, où se voient à peine quelques vestiges du volva, couvert dans sa longueur de petites peluchures, et pourvu d'un anneau large, de la couleur du pédicule, et conservant presque toujours l'empreinte des feuillets; son chapeau,

d'abord convexe, puis presque plane, est large de quatre pouces, d'un rouge fauve peu prononcé, ou d'un rouge pourpre, plus coloré au centre : il porte quelques squames ordinairement aplaties ; ses feuillets nombreux, larges, inégaux, non décurrens, sont d'un blanc éclatant ; sa chair est cassante, blanche, rougeâtre à sa superficie. Elle croît à terre, dans les parties découvertes des bois, en été et en automne, le plus souvent solitaire.

Ce champignon, dont la saveur d'abord nulle devient *ensuite âcre* et comme salée, est *alimentaire*. On en fait une grande consommation en Lorraine.

Observ. Les auteurs ont confondu cette espèce et la précédente sous le nom d'*agaricus verrucosus*. Bull. t. 316. *ag. asper*. Dec. *amanita aspera*, ou *rubescens*. Pers. Cependant ces deux agarics sont bien distincs par leurs propriétés, puisque l'un est un poison violent, et l'autre un aliment des plus agréables.

57. Agaric solitaire. *Agaricus solitarius.*

Bull. Herb. t. 48 et t. 593. — Dec. Fl. fr. 560. — *Amanita procera.* Pers. Champ. com. p. 186.

Cette grande et belle espèce, qui croît solitaire, dans les bois et sur les pelouses, en été, a un chapeau d'abord arrondi, puis plane et quelquefois déprimé au milieu, d'un blanc sale tirant quelquefois sur le bistre pâle, large de six à huit pouces, parsemé de verrues éparses, proéminentes, débris du volva; ses feuillets sont épais, larges, inégaux, entièrement blancs, peu adhérens à la chair du chapeau, non contigus au pédoncule sur lequel ils laissent leur empreinte: celui-ci est droit, long de six à neuf pouces et même plus, plein, charnu, d'un blanc vif, fortement tuberculeux à sa base, qui est raboteuse et garnie d'écailles formées par les vestiges de la bourse : il est pourvu d'un collet membraneux, large, rabattu et comme plissé;

d'abord con
est large de
fauve peu
pourpre, plu
quelques sq
ties; ses fe
inégaux, non
éclatant; sa c
rougeâtre à
terre, dans
bois, en été
vent solitaire

Ce champi
bord nulle
comme salée
fait une gran
raine.

Observ. L
espèce et l
d'*agaricus*
ag. asper.
bescens.

à
son
nau-
- A,
var. B,
re dans
uvent so-
s bois hu-
n'est mal-
ommune; elle
et un arrière-

usé de fréquens
poison mortel dont
même lorsqu'il est
uité.

sa chair, qui est blanche et ferme, a un goût exquis.

Elle est *comestible*.

58. Agaric fausse oronge. *Agaricus pseudo-aurantiacus*.

Bull. Herb. t. 122. — *Agaricus muscarius*. Orfil. Méd. leg. t. 14, f. 1. — Schœff. Fung. t. 28. — Dec. Fl. fr. 561. — *Amanita muscaria*. Pers. Syn. 253. — *Hypophyllum muscarium*. Paul. Tr. 2, p. 346, t. 157.

Nom vulg. Fausse oronge.

Ce champignon remarquable par sa beauté, a un chapeau de couleur rouge écarlate, plus prononcée au centre, large de quatre à six pouces, convexe ou à peu près plane à la maturité, presque constamment moucheté de verrues blanchâtres, peu nombreuses, formées par les débris du volva, adhérentes au chapeau qui est un peu visqueux ; ses bords sont faiblement striés; les feuillets sont blanchâtres, larges, droits, inégaux, non adhérens : ceux qui ne vont pas jusqu'au

pédicule sont coupés brusquement à leur terminaison ; son pédicule est entièrement blanc ou blanc jaunâtre, long de quatre à six pouces, plein, cylindrique, bulbeux à sa base, où se trouvent à peine quelques vestiges de la volve, écailleux jusqu'au collet : celui-ci est large, blanc, ordinairement rabattu.

La fausse oronge vient assez communément dans les bois, en septembre et en octobre, le plus souvent solitaire. Elle n'affecte point désagréablement l'odorat, mais sa saveur a quelque chose d'astringent. Cette plante est un *poison* des plus actifs ; elle tue en peu d'heures.

59. Agaric oronge. *Agaricus aurantiacus.*

Bull. Herb. t. 120. — Dec. Fl. fr. 562. — Michel. Nov. gen. t. 67, f. 1. — *Amanita aurantiaca.* Pers. Champ. com. p. 174, t. 1. — *Hypophyllum cæsareum.* Paul. Tr. 2, p. 319, t. 154. — *Voy.* pl. 7, f. 2.

Noms vulg. Oronge vraie, jazeran, dorade, jaune d'œuf, cadran, irandja.

L'oronge est d'une belle couleur orangée, elle a un chapeau presque plane, orbiculaire, large de quatre à six pouces, dont les bords striés et souvent incisés sont roulés en dessous ; la superficie de ce chapeau n'est ni visqueuse ni tachetée de verrues ; ses feuillets sont larges, épais, inégaux, sinués, jaunâtres, très adhérens à la chair, mais non adhérens au pédicule : celui-ci est jaune en dehors, blanc en dedans, lisse, long de trois à six pouces, plein, bulbeux, pourvu d'un anneau jaune, large, renversé; dans sa jeunesse cette plante est renfermée toute entière dans un volva de couleur blanche, ce qui lui donne alors l'apparence d'un œuf : plus tard ce volva se déchire pour lui livrer passage et reste complet à la partie inférieure du pédicule. Elle croît, à la fin de l'été et en automne, dans les bois, et surtout dans les bois de pins : elle a une odeur et une saveur des plus agréables.

L'oronge est un manger *délicieux*. Il faut prendre garde de confondre avec elle l'espèce précédente.

60. Agaric oronge blanche. *Agaricus ovoideus.*

Dec. Fl. fr. suppl. 562. — *Agaricus ovoides albus*. Bull. Herb. t. 364.—*Amanita alba.* Pers. Champ. com. p. 177. —*Hypophyllum cucullatum*, Paul. Tr. 2, p. 318, t. 153.

Noms vulg. Champignon blanc ou coucoumèle blanche (Hérault), coquemelle. (PAUL.)

Cette espèce diffère de l'oronge vraie par la couleur blanche de toutes ses parties, son chapeau non strié sur les bords, ses feuillets étroits, son pédicule non bulbeux ou à peine renflé à sa base; du reste elle est pourvue d'un anneau et d'un volva complet persistant : elle n'a point de squames sur le chapeau. On la trouve dans les forêts de chênes, en été et en automne : elle est commune dans les parties méridionales de la France.

C'est un champignon fort *délicat* et d'un goût très agréable. Il a quelque ressemblance avec l'agaric bulbeux, plante

délétère avec laquelle on doit prendre garde de le confondre.

61. Agaric bulbeux. *Agaricus bulbosus*.

Bull. Herb. t. 2, t. 108 et t. 577. — *Amanita venenosa*. Pers. Champ. com. p. 178, t. 2. — *Hypophyllum virosum*. Paul. Tr. 2, p. 326, t. 155 et 156. — Orfil. Méd. leg. t. 14, f. 2 et t. 15.

Var. A. *Albus*. — *Agaricus bulbosus vernus*. Bull. t. 108. — *Agaricus vernalis*. Bolt. Fung. t. 48. — *Amanita bulbosa alba*. Pers. Champ. com. p. 179, t. 2, f. 1.

Nom vulg. Oronge ciguë blanche. (Paul.)

B. *Citrinus*.—*Agaricus bulbosus*. Bull. t. 577 f. G. H. —Schœff. Fung. t. 20. — *Amanita citrina*. Pers. Champ. com. p. 180, t. 2, f. 2.

Nom vulg. Oronge ciguë jaunâtre. (Paul.)

C. *Viridis*.—*Agaricus bulbosus*. Bull. t. 2 et t. 577, f. D. — *Amanita vi-*

ridis. Pers. Ch. com. p. 181, t. 2, f. 3.

Nom vulg. Oronge ciguë verte. (Paul.)

Cette plante a un pédicule long de trois à quatre pouces, blanc, cylindrique, constamment renflé à sa base en une bulbe courte, entourée par un volva qui laisse presque toujours des squames ou débris sur le chapeau : il est muni d'un anneau large, ordinairement rabattu, blanc dans la var. A, jaune dans la var. B. Son chapeau est large de deux à trois pouces, convexe, charnu, non strié sur ses bords, de couleur blanche à sa surface dans la var. A, de couleur citron pâle dans la var. B, de couleur vert olive ou grisâtre dans la var. C. Elle croît le plus souvent solitaire, en automne, dans les bois humides et ombragés, où elle n'est malheureusement que trop commune ; elle a une odeur nauséabonde et un arrière-goût désagréable.

L'agaric bulbeux a causé de fréquens accidens : c'est un *poison mortel* dont l'effet est rapide, même lorsqu'il est mangé en petite quantité.

** Pédicule nu.

62. Agaric à tête lisse. *Agaricus leïocephalus.*

Dec. Fl. fr. suppl. 564.

« Cette belle espèce est entièrement blanche, même dans un âge avancé; son odeur est agréable; sa chair ferme; sa superficie est sèche, et la supérieure est lisse et satinée; sa volve est grande; son pédicule est épais à sa base, court, charnu, sans collier, de la largeur du rayon du chapeau; celui-ci est de sept à huit pouces de diamètre, d'abord convexe, puis plane, arrondi; ses feuillets sont nombreux, inégaux, non adhérens au pédicule. Il se vend au marché de Montpellier, comme espèce *comestible*. Il ressemble à l'oronge blanche, mais il n'a pas de collier, et a le chapeau lisse. » Dec.

63. Agaric engaîné. *Agaricus vaginatus.*

Bull. Herb. t. 98 et t. 512. — Dec. Fl. fr. 568 et suppl.

Var. A. *Fulvus*. Bull. t. 512.

Noms vulg. Coucoumèle jaune, coucoumèle orangée, irandja.

Var. B. *Plumbeus*. Bull. t. 98. — Flor. dan. t. 1014.

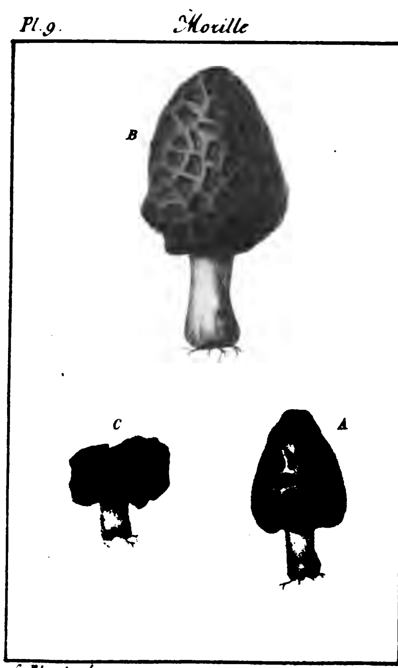
Noms vulg. Coucoumèle grise, coucoumèle grisette, grisette.

Pédicule long de trois à cinq pouces, fistuleux à la maturité, cylindrique ou conique, non bulbeux, dépourvu de collet, souvent peluché ou garni de quelques écailles vers sa base qui est entourée d'une volve persistante plus ou moins allongée en forme de gaîne; chapeau large de deux à trois pouces, d'abord convexe, puis presque plane, de couleur grisâtre ou jaune fauve en dessus, quelquefois livide à un âge avancé, souvent chargé de pellicules débris de la volve, constamment strié sur ses bords; feuillets inégaux, rétrécis à leur base, blancs et adhérens au sommet du pédicule dans la première var., d'un blanc grisâtre et non adhérens dans la deuxième. Cette plante croît, dans les bois et sur le bord des bois, à l'entrée de l'automne.

L'agaric engaîné a une saveur désagréable lorsqu'il est cru; néanmoins il est *comestible*.

La coucoumèle grise, dit M. Decandole, est une des espèces les plus délicates et les plus sûres à manger. La coucoumèle jaune, selon le même auteur, se vend au marché de Montpellier.

Observ. La section amanite des agarics ne me paraît pas susceptible de pouvoir former un genre à part fondé sur la présence d'un volva, attendu qu'il faudrait réunir à ce genre plusieurs espèces de coprins, l'*agaricus picaceus*. Bull. t. 206, par exemple, dont le pédicule, légèrement bulbeux à sa base, a bien réellement un volva aussi complet que beaucoup d'amanites, volva qui laisse même souvent des squames sur le chapeau, et que cette réunion rapprocherait des plantes assez différentes les unes des autres, et en séparerait d'autres qui ont entre elles une grande analogie de structure.



C. Blanchard

M. Comestible.

MORILLE. *MORCHELLA.*

Car. Champignon dépourvu de volva, dont le chapeau ovoïde, globuleux ou conique, pédonculé, imperforé au sommet, est relevé extérieurement de nervures anastomosées qui forment de larges alvéoles dans lesquelles sont cachées les graines.

Observ. Toutes les morilles viennent à terre.

1. Morille comestible. *Morchella esculenta.*

Dec. Fl. fr. 571. — *Phallus esculentus*. Schœff. t. 199. — Bolton. t. 91. — Bull. Champ. p. 274, t. 218. — *Voy.* pl. 9.

Var. A. *Alba.*

B. *Cinerea.* Bull. f. A. B. C. D. G.

C. *Fusca.* Bull. f. E. F. H.

Cette plante a un pédicule cylindrique, ordinairement creux à l'intérieur, long de deux pouces, blanc, lisse, assez

épais; un chapeau de forme ovoïde, creusé en dessus de cellules polygones irrégulières, et dont les bords sont adhérens au pédicule: ce chapeau est blanc ou grisâtre dans sa jeunesse, plus tard il est tantôt d'un blanc sale, tantôt d'un bistre foncé, et tantôt noirâtre, ce qui constitue plusieurs variétés qui toutes croissent dans les bois, les prés et les gazons, en avril et en mai.

La morille comestible est un *aliment* délicat; on la mange fraîche et desséchée. Elle a une odeur faible assez agréable.

2. Morille conique. *Morchella conica.*

Pers. Champ. com. p. 257. — *Morchella contigua.* Trattinn. Fung. austr. p. 67, t. 6, f. 11.

Chapeau conique, de couleur brun-marron ou noirâtre, avec des alvéoles allongées presque rhomboïdales, dont le bord est adhérent au pédicule; celui-ci est creux, blanchâtre, quelquefois un peu bleuâtre et farineux à sa super-

ficie. Cette plante, qui pour quelques botanistes n'est qu'une variété de la précédente, croît en avril dans les bois montueux. On la trouve en Alsace.

Comestible.

3. Morille à moitié libre. *Morchella semilibera.*

Dec. Fl. fr. 570. — *Helvella hybrida.* Sowerb. Fung. t. 238. — Michel. Nova gen. t. 84, f. 3.

Chapeau conique, aminci à l'extrémité, long d'un pouce, adhérent au stipe par sa moitié supérieure seulement, creusé de sillons allongés, de couleur jaune pâle ou fauve; stipe fistuleux, long de trois à quatre pouces, lisse, d'un blanc pâle. Cette espèce a été trouvée au printemps dans les bois des environs de Paris.

Elle est *alimentaire*. On la mange presque toujours confondue avec la morille comestible.

†††

Plantes dont la membrane fructifère dégénère en pulpe, et qui sortent d'un volva.

SATYRE. *PHALLUS.*

CAR. Champignon dont le chapeau perforé à son sommet, est marqué d'enfoncemens polygones, d'où sort une liqueur visqueuse dans laquelle sont engagées les séminules. Un volva.

1. Satyre impudique. *Phallus impudicus.*

Dec. Fl. fr. 575. — Bull. Champ. p. 276, t. 182. — Flor. dan. t. 175. — Schœff. Fung. t. 196, f. 2 et t. 198. — Bolton. Fung. 2 t. 92. — *Voy.* pl. 10. fig. 1.

Cette plante, dont le nom indique la forme, a un chapeau conique, assez court, perforé à son sommet, traversé par le pédicule auquel il n'adhère point par sa base, creusé de cellules poly-

1

2

E. Blanchard

1. S. Impudique. 2. C. Cancellé.

gones remplies d'une substance verdâtre excessivement fétide, qui, à une certaine époque, se résout en une liqueur glaireuse ; son pédicule, long de quatre à cinq pouces, blanchâtre, fistuleux, percé à jour d'une infinité de petits trous, est entouré à sa base d'un large volva qui enveloppait le champignon dans le jeune âge.

Le satyre impudique vient à terre dans les bois, à la fin de l'été et en automne; son odeur le fait découvrir de loin. Il passe pour *malfaisant;* cependant on l'a donné quelquefois à des animaux dans l'intention de les exciter au rut sans qu'il en soit résulté d'accidens.

CLATHRE. *CLATHRUS.*

CAR. Champignon sessile, ovoïde ou globuleux, entouré d'un volva dans sa jeunesse, formé de rameaux charnus, anastomosés comme un grillage, qui à la maturité émettent de tous côtés une humeur visqueuse dans laquelle sont enveloppées les graines.

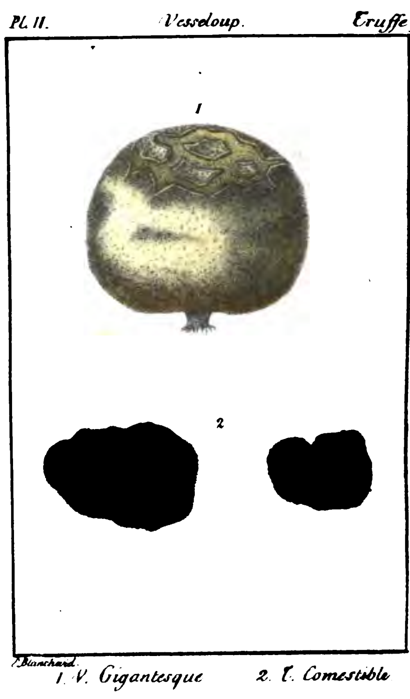
1. Clathre cancellé. *Clathrus cancellatus.*

Dec. Fl. fr. 577. — *Clathrus volvaceus.* Bull. Champ. p. 190, t. 441. — *Clathrus ruber.* Michel. Nova gen. 214, t. 93. — *Voy.* pl. 10, fig. 2.

Noms vulg. Cranc (Landes), boursette à barreaux. (Paul.)

Plante sessile, charnue, globuleuse ou ovoïde, haute de trois à quatre pouces, d'une couleur rouge de feu, quelquefois orangée, jaune ou blanche, dont les rameaux anastomosés entre eux forment une espèce de voûte percée de part en part de larges trous carrés ou en losange, et dont les semences sont mêlées à une substance très puante, qui, à une certaine époque, tombe en déliquescence et les entraîne; à sa base se trouve un volva ordinairement lisse, quelquefois plissé par petits carreaux dans lequel elle était contenue dans sa jeunesse; elle ne tient à la terre que par une petite racine. Elle croît dans les

Pl. II. Vesseloup. Truffe.



J. Blanchard.

1. V. Gigantesque 2. T. Comestible

bois secs et les lieux stériles du midi de la France.

M. Paulet rapporte un fait qui prouve que ce beau et singulier champignon est *pernicieux*. Les habitans de la campagne, dans le département des Landes, s'imaginent, dit M. Thore, qu'il donne le cancer à celui qui le touche.

SECOND ORDRE.

Champignons dont les séminules sont renfermées dans un réceptacle commun(*peridium*), fermé de toutes parts, au moins dans le jeune âge de la plante. (*Angiocarpes.*)

VESSE-LOUP. *LYCOPERDON.*

Car. Plante de forme globuleuse composée d'un péridium plein, dont la chair ferme et blanchâtre dans la jeunesse se change ensuite en une poussière abondante de couleur fauve ou verdâtre, entremêlée de filamens; à sa maturité, le péridium s'ouvre ordinairement au sommet pour donner passage à la poussière séminale.

1. Vesse-loup gigantesque. *Lycoperdon giganteum.*

Dec. Fl. fr. 712. — Batsch. Elench. 237, f. 165. — *Lycoperdon maximum.* Schœff. Fung. 4 p. 130, t. 191. — *Lycoperdon bovista.* Bull. Champ. p. 154, t. 447. — *Voy.* pl. 11, fig. 1.

Noms vulg. Vesse-loup des bouviers, vesse-de-loup citrouille. (PAUL.)

Cette espèce, qui acquiert jusqu'à douze et quinze pouces de diamètre, est constamment arrondie, lisse ou un peu peluchée à sa surface, de couleur blanchâtre dans sa jeunesse, puis rousse et enfin cendrée; sa chair, qui d'abord est blanche, passe peu à peu au jaune verdâtre, puis au gris brun, enfin à la maturité elle se convertit en une masse de poussière brune : à cette époque le péridium s'ouvre à son sommet en aréoles irrégulières. Cette plante, dont la racine est extrêmement petite, croît en automne, dans les friches et les pâturages; elle vient à terre.

Lorsque la chair de la vesse-loup gigantesque est encore ferme et blanche, elle a un goût de champignon : on peut la manger sans inconvénient ; mais lorsque cette chair devient grise elle n'est plus alimentaire : on peut alors en fabriquer un très bon *amadou*.

2. Vesse-loup ciselée. *Lycoperdon cœlatum*.

Dec. Fl. fr. 713. Bull. Champ. p. 156. t. 430. — *Lycoperdon gemmatum*. Schœff. Fung. 4, p. 130, t. 189.

Cette plante dont le volume est un peu moindre que celui de l'espèce précédente, tient à la terre par une large touffe de fibres radicales ; elle est sessile, mais rétrécie vers sa base et arrondie au sommet ; sa surface, d'abord blanche, puis cendrée ou rousse, et enfin plus ou moins brune, est ordinairement surmontée de tubercules aplatis à leur base, ou crevassés en étoiles, qui la font paraître comme ciselée : quelquefois elle est lisse ; sa chair, d'abord blanche,

puis un peu jaunâtre, finit par se changer en une masse de poussière brune ; le péridium s'ouvre au sommet. Elle croît, à terre, au commencement de l'automne. On la trouve dans les mêmes lieux que la vesse-loup gigantesque, mais plus communément; elle a les mêmes propriétés que celle-ci, et peut servir aux mêmes usages.

3. Vesse-loup protée. *Lycoperdon proteus.*

Var. *Hirtum.* Bull. Champ. p. 148. t. 340 et t. 475, f. B. C. D. F. G. H. I. M. — Dec. Fl. fr. 714. — *Lycoperdon perlatum.* var. A. Pers. Syn. 145.

Nom vulg. Vesse-loup hérissée.

Plante globuleuse, de couleur blanche, fauve ou brune, large de un à deux pouces, dont la base se prolonge plus ou moins en forme de pédicule; sa surface est recouverte de papilles ou aiguillons fragiles, allongés et fort apparens sur certains individus, à peu près nuls sur d'autres; sa chair est blanche et ferme

dans le jeune âge : à la maturité elle se convertit en une poussière brunâtre qui s'échappe par le sommet du péridium. Commune, en été et en automne, dans les bois, les prés secs et les friches : elle vient à terre.

Selon Bulliard, en beaucoup d'endroits on mange cette plante dans l'état de jeunesse.

Observ. Il est fort probable que la plupart des vesse-loups sont comestibles dans leur première jeunesse : Micheli en indique onze espèces que l'on mange à Florence. Je dois avertir néanmoins qu'il faut, en général, se défier de ces plantes : toutes sont vénéneuses à leur maturité, ou du moins passent pour telles. Ce qu'il y a de certain c'est que leur poussière lancée dans les yeux occasionne des ophthalmies graves, et que respirée par le nez elle cause des éternuemens violens et quelquefois même des hémorrhagies. Bulliard dit, en parlant du *lycoperdon verrucosum*. t. 24 : « On prétend que cette plante, prise intérieurement, est mortelle. » Le *lycoper-*

don cervinum passe aussi pour pernicieux ; cependant comme nous ne savons rien de bien positif sur la propriété de ces plantes, je m'abstiens d'en faire la description.

TRUFFE. *TUBER.*

CAR. Champignon souterrain, de forme arrondie, dont l'intérieur, toujours charnu, marbré ou veiné, ne se remplit jamais de poussière comme dans les vesse-loups.

Observ. Ces plantes se multiplient par décomposition dans la terre.

1. Truffe comestible. *Tuber cibarium.*

Dec. Fl. fr. 747. — *Tuber nigrum.* Bull. Champ. p. 74, t. 356. — Michel. Nova gen. p. 221, t. 102. — *Voy.* pl. 11, fig. 2.

Noms vulg. Truffe noire, truffe d'hiver. (PAUL.)

Fongosité irrégulièrement arrondie, de

couleur noirâtre, dépourvue de racines, à surface comme chagrinée ou recouverte de petites éminences à peu près de forme prismatique, souvent crevassée à la maturité, ayant ordinairement la grosseur d'une noix ou d'un œuf, mais quelquefois beaucoup volumineuse, puisqu'on en a vu de plusieurs livres. A l'extérieur sa couleur varie du brun violet au brun cendré et au noir; à l'intérieur elle est blanchâtre dans la jeunesse, brune, avec des lignes blanc-roussâtre, disposées en réseau, à la maturité; sa chair est ferme, son odeur pénétrante et agréable. Cette plante se trouve à la profondeur de trois à quatre pouces, dans les terrains légers et sablonneux, surtout dans les bois de chênes et de châtaigniers des départemens du sud et de l'est de la France; elle est en pleine maturité à la fin de l'automne.

Les truffes donnent un *aliment* et un *assaisonnement* des plus recherchés; on les sert fréquemment sur les tables somptueuses. Les plus estimées sont celles du Périgord et de l'Angoumois.

2. Truffe grise. *Tuber griseum.*

Dec. Fl. fr. 749. — De Borch. Lettr. sur les truff. du Piémont p. 7, t. 1, 2.

Nom vulg. Truffe à l'ail. (PAUL.)

Elle est de couleur grise, presque ronde, lisse, du volume d'une grosse noix et dépourvue de racines; sa chair est d'une consistance savonneuse, de couleur gris pâle, quelquefois rousse; *elle* exhale une forte odeur *d'ail. Cette* espèce croît sous terre dans les forêts sablonneuses; elle mûrit en automne; on la trouve dans quelques-uns de nos départemens méridionaux; elle n'est pas moins estimée que l'espèce précédente : c'est surtout comme *assaisonnement* que l'on en fait usage.

Le *tuber moschatum*. Bull. t. 478 et le *tuber album*. Bull. t. 404, viennent aussi en France. Je ne sache pas qu'ils soient employés comme aliment.

FIN.

TABLE DES MATIÈRES.

INTRODUCTION.

TABLE ALPHABÉTIQUE

DES NOMS FRANÇAIS DES CHAMPIGNONS DÉCRITS DANS CE VOLUME.

A

TABLE ALPHABÉTIQUE

DES NOMS LATINS DES CHAMPIGNONS,

AVEC LA SYNONYMIE.

FIN DES TABLES.

IMPRIMERIE DE E. DUVERGER,
RUE DE VERNEUIL, N° 4.

AVIS AU RELIEUR.

La planche I doit être placée en regard de la page....... 97

II	*id.*	104
III	*id.*	108
IV	*id.*	112
V	*id.*	118
VI	*id.*	145
VII	*id.*	147
IX	*id.*	221
X	*id.*	224
XI	*id.*	227

La pl. VIII sert de frontispice.

Le tableau doit être placé entre les pages 96 et 97.



